



Niepoort Crusted (Abg. 2011)

Dieser Porto Crusted hat viele Ähnlichkeiten mit den bereits sehr bekannten Vintage und Late Bottled Vintage von Niepoort.

Der Porto Crusted wird traditionellerweise aus Weinen mit der Qualität eines Vintage hergestellt, aus zwei oder drei Jahrgängen, ohne Schönung oder Filtrierung vor der Abfüllung. Der Crusted wird erst drei Jahre nach der Abfüllung vermarktet.

Wie der Name Crusted besagt, wird sich im Laufe der Zeit eine natürliche Ablagerung in der Flasche bilden, deshalb sollte er vor dem Servieren dekantiert werden. Dieser Portwein ist sehr ansprechend in seiner Jugend, aber er wird auch von jahrelanger Flaschenreife profitieren, also sollte er horizontal gelagert werden.

VINIFIKATION

Dieser Crusted stammt hauptsächlich aus Weinen der Ernten 2007 und 2008. Die Trauben wurden nach traditioneller Art in Lagares mit den Füßen gepreßt und der Wein reifte in Holzfudern, in unseren Kellereien in Vila Nova de Gaia. Die Produktion war relativ gering, mit insgesamt 6000 Litern, die Abfüllung erfolgte im März 2011.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Dunkelrote Farbe, mit einigen Altersnoten am Rand. Die Nase zeigt ein hervorragendes Kirschen- und Schokoladenaroma, aber nicht besonders intensiv. Am Gaumen entfaltet sich eine vorherrschende seidige Textur, mit einer wunderbaren Finesse, die die feste Struktur überspielt. Wir glauben, daß eine jahrelange Flaschenreife diesem Wein zugute kommen wird.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro BODENART Schiefer

WEINBERGE Vinha da Pisca/Vale do Pinhão/Ferrão DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 60 und über 100 Jahre

REBSORTEN Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz und andere

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000-6000 LESEZEITRAUM September/Oktober LESEART Hand

GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG Marsch 2011 REIFUNG Grosse alte Holzfuder

TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 132.1 RESTZUCKER (G/DM³) 103 ALKOHOLGEHALT (%) 19.5 BAUMÉ 3.8 PH-WERT 3.63

GESAMTSÄURE (G/DM³) 3.7 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.2 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 58 VOLUMENMASSE (G/CM³) 1.02

PASSENDES ESSEN Schokoladendesserts, vor allem mit dunkler Schokolade. Käse: Cheddar, Gouda und Brie. Würziges, rotes Fleisch, Wildgerichte, Lamm, Kalb und Pfeffersteak.

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

