



Niepoort Crusted (Abg. 2012)

Der Porto Crusted kombiniert Niepoorts Vintage-Stil mit dem Late Bottled Vintage.

Er wird üblicherweise aus Weinen mit der Qualität eines Vintage hergestellt, aus zwei oder drei Jahrgängen, ohne Schöpfung oder Filtrierung, und 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 Weinberge der Vinha da Pisca (Ernte 2010) und aus Weine der Jahre 2009 und 2011 kleinerer Parzellen der Weinberge Soutelo und Vale do Pinhão. Die Trauben wurden nach traditioneller Art in den runden Lagares des Weinguts Vale de Mendiz mit den Füßen gepreßt und der Wein reifte daraufhin in Bottichen, in unseren Kellereien in Vila Nova de Gaia. Die Produktion war relativ gering, mit insgesamt 7000 Litern, die Abfüllung erfolgte im Dezember 2012.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Mit einer fantastischen roten Farbe und einem einem backsteinfarbenen Rand, zeigt er einnehmende Noten von Waldfrüchten und dunkler Schokolade in der Nase. Eine Mischung aus fantastischen Jahren, wobei 2010 zu einer großen Eleganz und Tiefe beiträgt und die warmen Jahren 2009 und 2011 einen vollen und körnigen Charakter am Gaumen bieten. Im Moment dominiert die Jugend des Weins und sein eleganter Stil, so daß er sofort getrunken werden kann, aber eine längere Flaschenreife wird ihm zugute kommen.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Vinha da Pisca/Vale do Pinhão/Soutelo

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 60 und über 100 Jahre

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

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

GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG Dezember 2012 REIFUNG Grosse alte Holzfuder

TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 121.5 RESTZUCKER (G/DM³) 89 ALKOHOLGEHALT (%) 20 BAUMÉ 3,1 PH-WERT 3,5

GESAMTSÄURE (G/DM³) 4,38 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,24 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 82 VOLUMENMASSE (G/CM³) 1,0201

PRODUKTION 10.000 Flaschen

PASSENDEN ESSEN Schokoladendesserts, vor allem mit dunkler Schokolade.

Käse: Cheddar, Gouda und Brie.

Gewürztes, rotes Fleisch, Wildgerichte, Lamm, Kalb und Pfeffersteak.

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

