



# Niepoort Secundum Vintage 1999

Niepoort erschuf eine zweite Art von Vintage: den Secundum Vintage. Die Absicht des Secundum ist, einen Vintage herzustellen, der eine unmittelbarere Befriedigung bringt, der aber auch die notwendige Balance hat, um eine gute Entwicklung jahrzehntelang durchzumachen. Der Secundum 1999 war der erste Jahrgang dieses Vintage, der die Tannine der großen Jahre zeigt, präsent und reif. Diese Tannine verleihen ihm ein langes Leben und erlaubt zugleich eine unmittelbare Verkostung wegen seiner Frische. Für Dirk Niepoort ist der Secundum 1999 „beeindruckend, zeigt Tannine, aber auch konzentrierte, reiche Frucht. Ein mächtiger Vintage mit sehr gutem Reifepotential.“

## VINIFIKATION

Der Secundum 1999 wurde aus über 70 Jahre alten Reben hergestellt (vor allem, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela und Touriga Nacional). Die Trauben wurden mit dem Fuß gepreßt und die Reifung fand in unseren Kellereien in Vila Nova de Gaia in großen, älteren Holzfudern statt.

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

Dunkle, reiche Farbe; intensives Aroma nach reifem Obst, mit einem Hauch von Schokolade und Kakao. Vibrierende, ansprechende Aromen von Wildobst und Blumen. Ein Wein mit Körper und festen, aber feinen Tanninen, ausgeglichen durch eine gute Säure. Ein frischer Vintage, mit sehr guter Balance und einem sehr langem Abgang. Am Gaumen prachtvoll, ein Wein zum „Kauen“. Er zeigt die Tannine der großen Jahre, präsent und reif, die ihm ein langes Leben verleihen, kann aber jetzt schon getrunken werden.

## PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro BODENART Schiefer  
WEINBERGE Vinha da Pisca, Vale do Pinhão, Ferrão DURCHSCHNITTLICHES REBALTER Über 70 Jahre  
REBSORTEN Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela,  
Sousão, Tinta Roriz  
PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000-6000 LESEZEITRAUM September/Oktober LESEART Hand  
GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG 2001 REIFUNG 2 Jahre in altere Holzfässer  
RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 92.7 ALKOHOLGEHALT (%) 20 BAUMÉ 2.9 PH-WERT 3.67 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4.18  
PRODUKTION 25.000 Flaschen

PASSENDEN ESSEN Perfekt zu «Queijo da Serra», Stilton oder andere blaue Käsen. Eierdesserts, vor allem «Pão de Ló».

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

