



## Niepoort Vintage 1983

Die Magie eines Vintage Port ist verschieden in allen seinen Phasen: jung beeindruckt er durch die Frische und seine fruchtigen Aromen; 20 Jahre später, zeigt er Anzeichen von der langsamen Flaschenreife. Bei sehr alten Vintages, wird der feurige Charakter des Weines dominant. Die Reifung in der Flasche ist begrenzter als der Ausbau im Faß und der Wein der diese Art der Evolution durchmacht hält den fruchtigen Charakter und Struktur in der traditionellen, dunklen Flasche Portwein. Da dieser Wein weder stabilisiert noch filtriert wird, sollte vor dem Servieren am Ende der Mahlzeit, vor allem zu Blauschimmelkäse, zu dem er hervorragend paßt, dekantiert werden.

### VINIFIKATION

Nach einem langen, kalten Winter, einem relativ kühlen Frühling und einem frühen Sommer, wurde es erst im September richtig warm und die Früchte wurden reif. Die Ernte fand ein wenig später als üblich statt. Einige vollmundige, kraftvolle Weine wurden nach dem Fußpressen in Lagares vergoren. Nach 2 Jahren Reifung in großen Eichfässern in den Kellereien in Vila Nova de Gaia, wurde der Wein abgefüllt.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Sehr lebendige, rote Farbe. Das Aroma ist anfänglich geschlossen, streng, aber mit der Zeit und dem Sauerstoffkontakt werden die Aromen von Gewürzen und Pfeffer deutlich. Der reife Obst und eine große Frische zeigen sich am Gaumen, wo der Wein weiterhin eine feste und lange Struktur erkennen läßt.

### PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Vale do Pinhão und Ferrão  
DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 60 und über 100 Jahre  
REBSORTEN Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão und Tinta Roriz  
PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000-6000 LESEZEITRAUM September/Oktober 1983 LESEART Hand  
GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG 1985 REIFUNG 2 Jahre in Holzfudern  
TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 124.1 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 96.3 ALKOHOLGEHALT (%) 20 BAUMÉ 3.2  
GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4.13 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.3 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 36 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 1.02  
PASSENDES ESSEN Passt hervorragend zu "Queijo da Serra", stilton oder anderen blauschimmelkäsesorten und zu eier-desserts wie "Pão de Ló" (portugiesischer biskuitkuchen).

FLASCHE



KASTEN



wood

PALETTE



120 cm

80 cm

