



# Niepoort Vintage 1987

Der Vintage Port wird zwei Jahre nach der Weinlese abgefüllt. Er wird 100% in einem Jahr produziert. Die Magie eines Vintage Port hängt von seiner Entwicklung ab: jung beeindruckt er durch die Frische und seine fruchtigen Aromen; 20 Jahre danach oder später, zeigt er Anzeichen von Flaschenreife, mit einer erhöhten Komplexität und der Tiefe der Aromen und Texturen. Bei sehr alten Vintages, wird der feurige Charakter des Weines dominant. In jedem dieser drei Entwicklungsstadien, sind die Vintages fantastisch. 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 sehr heißen und trockenen Sommer, kamen die Trauben in die Kellerei in gutem Zustand und mit fortgeschrittener Reifung. Es wurden Weine mit viel Farbe in den traditionellen Lagares fußgepreßt produziert. Nur wenige Hersteller erklärten den Vintage in diesem Jahr, einer von ihnen war Niepoort. Jetzt, nach mehr als 20 Jahren, zeigt er eine langsame Entwicklung, er bewahrt seine Frische und ein fantastisches Aroma der Flaschenreife, das charakteristisch für einen guten Vintage Port ist.

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

Sehr junge, dunkle Farbe für einen Vintage in seinem Alter, mit einem sehr interessanten Aroma der Flaschenreife, zusammen mit einigen leichten Minznoten. Am Gaumen ist der Vintage 1987 sehr weich und seidig, mit einem langen Abgang.

## PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Vale do Pinhão und Ferrão

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER Über 60 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 1989 REIFUNG 2 Jahre in Holzfudern

TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 126.68 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 100.4 ALKOHOLGEHALT (%) 20.7 BAUMÉ 3.3 PH-WERT 3.7

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>) 27 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 1.02

PRODUKTION 40.500 Liter

PASSENDEN ESSEN Passt hervorragend zu "Queijo da Serra", stilton oder anderen blauschimmelkäsesorten und zu eier-desserts wie "Pão de Ló" (portugiesischer biskuitkuchen).

FLASCHE

KASTEN

PALETTE

