



Niepoort Vintage 1992

Zum Zeitpunkt der Deklaration kam es zu einer großen Debatte über die Vorzüge des Vintage 1992 im Vergleich zu 1991, und die Mehrheit der Versender entschied sich entweder für den einen oder für den anderen. Allerdings folgte Niepoort einen anderen Weg und deklarierte beide Vintage. Die Vintage 1992 setzt Niepoorts Tradition fort, sehr ausbalancierte Portweine herzustellen, mit großer Konzentration einerseits, andererseits aber sehr fein und delikat.

VINIFIKATION

Wie bei den meisten klassischen Vintage Ports, war das Wetter vor der Ernte fast perfekt, mit wenig Niederschlag im Winter und Frühjahr. Doch die kleinen Regenschauer, die im Juni fielen und der starke Regen in den letzten drei Augusttagen, sowie der Beginn der kühleren Abenden im September waren wertvoll um den Abschluß des Reifungsprozesses der Trauben zu ermöglichen.

Die Ernte 1992 fing mit sehr günstigen Wetterbedingungen an bis Ende September, lediglich mit einem unerwarteten Regenschauer zu Ende der Lesezeit. Die Qualität der Trauben war durchweg gut, mit hohen Schalenverhältnissen gegenüber dem Saft bei der Maischegärung und ein exzellentes Aroma.

Der Vintage 1992 stammt aus kleinen Teilen älterer Weinberge im Vale do Pinhão und setzte seine Reifung in der Kellereien in Vila Nova de Gaia fort. Im Herbst 1994 wurden 53.000 Flaschen abgefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Relativ dunkle Farbe mit rotem Rand. Das Aroma zeigt die Flaschenreifung, die sich am Gaumen hält, mit einem leichten Charakter von bitterer Schokolade und jungem, schwarzem Obst. Gute Balance von Jugend und Gaumenextrakt, die zu einem feurigen Abgang führt.

PRODUKTDATEN

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

WEINBERGE Old vineyards in Pinhão Valley 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 1992 LESEART Hand

GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG Herbst 1994 REIFUNG 2 Jahre in Holzfudern

TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 131.1 RESTZUCKER (G/DM³) 100.2 ALKOHOLGEHALT (%) 20 BAUMÉ 3,5 PH-WERT 3,9

GESAMTSÄURE (G/DM³) 3,83 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,3 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 18 VOLUMENMASSE (G/CM³) 1,02

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

