



# Niepoort Vintage 2000

Ein weiterer Klassiker von Niepoort, der Ausgewogenheit mit hervorragender Konzentration kombiniert, gleichzeitig sehr fein und delikater. Dieser Wein zeigt darüber hinaus einen herrlichen rustikalen Charakter und gewinnt dadurch eine wunderbare Einzigartigkeit.

## VINIFIKATION

Der Wein wurde aus alten Reben mit niedrigem Ertrag produziert, aus der Region Cima Corgo im Douro-Tal. Die Trauben wurden in traditionellen „Lagares“ mit dem Fuß gepresst und der Wein reifte in Holzfudern und Barriques in den Niepoort-Kellereien in Vila Nova de Gaia.

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

Konzentriertes Aroma von dunklem, schwarzem Obst, Kakipflaume und Noten von schwarzem Pfeffer. Intensiv und vollmundig am Gaumen, mit einem langen, reichen Abgang. Kann sofort getrunken werden, kann aber bis 2015 an Komplexität gewinnen.

## PRODUKTDATEN

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

WEINBERGE Vinha da Pisca, 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 Manuell

GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG September 2005

REIFUNG 2 Jahre in Holzfudern und in einigen Fässern TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 141.3 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 103

ALKOHOLGEHALT (%) 20.5 BAUMÉ 3.4 PH-WERT 3.59 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4.2 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.24

SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 44 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 1.027 PRODUKTION 40 000 flaschen ALLERGENE Sulfite

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

FIT FÜR VEGANER ja

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

