



## Niepoort Vintage 2003

Dieser Vintage setzt Niepoorts Tradition fort, sehr ausbalancierte Portweine herzustellen, mit großer Konzentration einerseits, andererseits aber sehr fein und delikat. Bei Niepoort, lautet die Prognose, daß dies einer der besten Jahrgänge der letzten Jahrzehnte sein wird.

### VINIFIKATION

2003 war ein heißes und trockenes Jahr. Die Produktion war relativ hoch, aber die Trauben klein, die die Konzentration an Tanninen und Farbe begünstigen. Die getrockneten Trauben wurden entfernt, um die Feinheit des Weins zu gewährleisten. Die Trauben der Vinha da Pisca (ein sehr alter Weinberg), mit Noten von Kaffee und schwarzen Pflaumen, gaben dem Endverschnitt die gewünschte Finesse. Im September 2005 kam der Zyklus des Vintage Niepoort 2003 zu Ende und der Wein reift jetzt in der Flasche.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Fein und elegant, mineralisch, ohne balsamisch zu sein. Delikater Geschmack, jedoch bestimmt, mit Tanninen, reich aber nicht übertrieben, mit einem langen Abgang. Von einer beeindruckenden Eleganz aber sehr robust.

### PRODUKTDATEN

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

WEINBERGE Vinha da Pisca, 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 2003 LESEART Hand

GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG September 2005 REIFUNG 2 Jahre in Holzfudern

TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 133.2 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 99 ALKOHOLGEHALT (%) 20 BAUMÉ 3.6 PH-WERT 3.56

GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4.81 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.3 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 109

VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 1.02 PRODUKTION 32.000 Flaschen

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

