



Niepoort Vintage 2005

Dieser Vintage setzt Niepoorts Tradition fort, sehr ausbalancierte Portweine herzustellen, mit großer Konzentration einerseits, andererseits aber sehr fein und delikate. Wieder einmal, glauben wir den Ausgangsmaterial zur Produktion eines Portweins zu haben, der ein Jahrzehntlanges Leben verspricht.

VINIFIKATION

2005 war ein atypisches Jahr mit sehr heißen und sehr feuchten Tagen während der Erntezeit. Die Ertrag war hoch aber die Trauben waren eher klein, die die Konzentration an Tanninen und Farbe begünstigen. Die trockenen Trauben wurden entfernt, um die Balance des Weins zu gewährleisten. Der Verschnitt aus der Vinha da Pisca (ein sehr alter und hoch gelegener Weinberg), mit Noten nasser Erde, Kaffee, Heidelbeeren und Maulbeeren, zusammen mit Verschnitten anderer Weinberge, die frische Eukalyptusnoten aufweisen, verleihen dem Endverschnitt die gewünschte Balance.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Fein und elegant, mineralisch, mit weichen, balsamischen Noten. Delikater Geschmack, jedoch bestimmt, mit Tanninen, reich aber nicht überschwänglich, langer Abgang. Es ist ein mächtiger Wein, dennoch sehr elegant. Sehr feines, delikates Aroma, mit floralen und fruchtigen Komponenten im Vordergrund. Am Gaumen spürt man die Tannine, aber mit Finesse. Reich aber nicht übertrieben, mit einem sehr ausgedehnten, würzigen Abgang.

PRODUKTDATEN

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

WEINBERGE Vinha da Pisca, 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 2005 LESEART Hand

GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG Juli 2007 REIFUNG 2 Jahre in Holzfudern

TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 126.7 RESTZUCKER (G/DM³) 97.9 ALKOHOLGEHALT (%) 20 BAUMÉ 3.4 PH-WERT 3.59

GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.06 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.25 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 41

VOLUMENMASSE (G/CM³) 1.02 PRODUKTION 24.000 Liter

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

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

