



## Niepoort Vintage 2007

Dieser Vintage setzt Niepoorts Tradition fort, sehr ausbalancierte Portweine herzustellen, mit großer Konzentration einerseits, andererseits aber sehr fein und delikate. Wieder einmal, glauben wir bei Niepoort einen Vintage Port produziert zu haben, der ein Jahrzehntlanges Leben verspricht.

### VINIFIKATION

Nach mehreren sehr trockenen Wintern, war der Winter 2006/2007 sehr nützlich für die Wiederherstellung der Bodenfeuchtigkeit zu perfektem Niveau. In 2007 begannen die ersten Ernten des Pisco in der historischen Kellerei in Vale de Mendiz, am 14. September. Trotz eines kurzen Gewitters am 16. September und des leichten Regens gegen Ende des Monats, erfolgte die Ernte unter sehr günstigen Bedingungen. Bei der Gärung, zeigte der Most sehr dunkle und dichte Farben, eine sehr gute natürliche Säure, die eventuelle Säurekorrekturen ersparten.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Niepoort Vintage 2007 profitierte von einem zweiten Winter um seine bereits reiche und intensive Farbe weiter zu schließen. In der Nase schwarze Früchte in Kontrast mit leichten grünen Noten und großer Eleganz. Der Geschmack ist lieblich und kombiniert mit seiner mächtigen Struktur. Die Tannine sind fest und lang, aber das Ganze zeigt eine große Balance.

### PRODUKTDATEN

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

WEINBERGE Vinha da Pisco/Pinhão/Ferrão 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 2007

LESEART Hand GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG Mai 2009

REIFUNG 2 Jahre in Holzfudern RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 98,2 ALKOHOLGEHALT (%) 20 BAUMÉ 3,4

PH-WERT 3,6 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4,82 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 56 PRODUKTION 15.000 Liter

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

