



Niepoort Vintage 2009

Das Jahr 2009 hat alle Zutaten eines klassischen Vintagejahrs: KRAFT & ELEGANZ. Niedriger Ertrag, perfekte Reife, großartige Konzentration und darüber hinaus ein großartiger Säuregrad. Schon von Beginn der Ernte 2009 an war uns klar, dass die perfekten Bedingungen für Portwein gegeben waren: Der Zeitpunkt der Weinlese war ideal und es herrschten hervorragende Wetterbedingungen. Das jüngste Weingut ist über 80 Jahre alt und alle Trauben kommen aus der Region Cima Corgo. Bei den Rebsorten handelt es sich um die "üblichen Verdächtigen" verschiedener typischer Weingüter mit gemischtem Anbau. Dieser Vintage steht in der Tradition von Niepoort, die darin besteht, ausgeglichene Portweine mit hoher Konzentration zu schaffen, die gleichzeitig auch fein und delikate sind.

VINIFIKATION

Alle Bestandteile unseres Vintage Portweins 2009 wurden in unserer Portweinkellerei in Vale de Mendiz in runden Granitpressen mit dem Fuß gepresst. Wie bei einem Vintage Portwein mit dieser Qualität üblich haben wir bei der Weinherstellung fast alle Stiele mit verarbeitet. Der Abstich der Portweine erfolgte schon bald nach der Ernte. Im Winter wurden sie im Douro in "tonéis" gereift und im März 2010 brachten wir sie nach Vila Nova de Gaia. Danach fand wieder eine ausgiebige Weinprobe statt, um die idealen Weine für einen Niepoort Vintage Portwein 2009 zu finden. Die endgültige Mischung reifte dann erneut in den "tonéis" unserer Weinkeller in Gaia, bis sie im Mai 2011 abgefüllt wurde.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Portwein hat eine sinnliche Nase mit großartiger Fruchtnote, ist aber auch sehr würzig und pfeffrig. Am Gaumen ist er stark konzentriert, hat eine enorme Struktur und steckt voller massiver, aber reizvoller Tannine. Ein kraftvoller, eleganter und ausgeglichener Vintage Portwein. Wir glauben, dass Niepoort es erneut geschafft hat, einen Vintage Portwein herzustellen, der Jahrzehnte überdauern wird.

PRODUKTDATEN

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

WEINBERGE Verschiedene in der Region Cima Corgo DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 bis 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 2009

LESEART Hand GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG Mai 2011

REIFUNG 2 Jahre in "tonéis" (30.000 Liter Holzfässer) und einige in "pipas" (550 Liter Holzfässer) RESTZUCKER (G/DM³) 100.2

ALKOHOLGEHALT (%) 20.5 BAUMÉ 3.2 PH-WERT 3.58 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.93

SO₂ GESAMT (MG/DM³) 78 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).

