



Niepoort Vintage 2015

„2015 war ein perfektes Jahr, besonders für Portwein. Es war ein Jahr, in dem wir uns die Zeit für die richtigen Entscheidungen nehmen konnten, wobei uns das Wetter sehr entgegenkam. 40% der Menge lasen wir zum perfekten Zeitpunkt in unserem Pisca-Weingarten und 60% aus verschiedenen kleineren Parzellen. All diese Weingärten sind älter als 80 Jahre. Sämtliche Portweine wurden in Lagares im Vale de Mendiz vinifiziert, mit Stielen und fußgestampft. Das Ergebnis sind fantastische Ports mit großartiger Struktur, feinen aber intensiven Tanninen, hoher Konzentration aber mit Balance und Harmonie.“

Alle Bestandteile scheinen am richtigen Platz zu sein, sodass dieser Vintage den 1955er, 1970er und vielleicht sogar den 1945er (mit gänzlich anderen Erntebedingungen) übertreffen könnte...

Die Süße versteckt sich hinter tollen Tanninen, der Alkohol hinter der überschwänglichen Konzentration und all das wird von der fantastischen natürlichen Säurestruktur des Jahrgangs 2015 ausbalanciert.

Die Aromen in der Nase sind noch etwas schüchtern, aber fokussiert, kein überreifer Rumtopf, sondern feiner, eleganter Fruchtcharakter mit Komplexität, der einfach Freude beim Hineinriechen bereitet.

Die Ausgewogenheit und Harmonie in der Flasche lassen auf eine großartige Zukunft hoffen. Man kann ihn in den kommenden Jahren auf seine strahlende Jugend hin verkosten, in 20 Jahren dann erstmals richtig trinken und vollen Genuss wird er in 40 Jahren bieten.

Ein Wein für die kommenden Generationen, der zeigen wird, was das Douro-Tal wirklich kann.“

Dirk Niepoort, am 4. Mai 2017

DER BESTE VINTAGE PORT DIESES JAHRHUNDERTS

VINIFIKATION

Sämtliche Komponenten des Vintage Port 2015 wurden in der dafür vorgesehenen Portwein-Kellerei im Vale de Mendiz in Granit-Lagares fußgestampft. Hierbei wurden zu 100% Stiele mitverwendet. Die Weine wurden früh nach der Ernte umgezogen, über den Winter in Eichenfässern („Tonéis“) im Douro-Tal gelagert und im April 2016 nach Vila Nova de Gaia gebracht. Der finale Blend wurde dort in unseren Lodges ebenfalls in Eichenfässern gereift und schließlich auf Flaschen gefüllt.

Das Weinjahr 2014/2015 war durch einen kalten und sehr trockenen Winter gekennzeichnet, die Niederschläge waren im Vergleich zu den Vorjahren rekordverdächtig niedrig. Der Frühling und der Sommer waren überdies sehr trocken und heiß mit drei Hitzewellen im Juni/Juli, bevor der August Abkühlung brachte. Dank der geringen Feuchtigkeit war der Krankheitsdruck so niedrig wie selten zuvor und die Reben bescherten uns exzellente, gesunde Trauben, die ja für einen großen Vintage Port von immenser Bedeutung sind.

Die Ernte in Niepoorts Vale de Mendiz startete am 28. August unter idealen Bedingungen. Sogar die Niederschläge vom 15. und 16. September und kühlere Temperaturen waren von Vorteil, da sie die Reife ebenmäßig voranbrachten, ohne die Trauben aufplatzen zu lassen und Fäulnis zu verursachen, wie dies in einem Jahr mit normaler Bodenfeuchtigkeit zu erwarten wäre.

Der 2015 Vintage Port führt Niepoorts Tradition für ausgewogene Portweine mit toller Konzentration aber Finesse und Eleganz fort. Was den Jahrgang 2015 so besonders macht, ist die Reinheit der Frucht – eben als Ergebnis der geringen Feuchtigkeit während der Wachstumsphase. Wir konnten beim Blending des Vintage Port 2015 auf eine Vielfalt von Parzellen zurückgreifen: jene, die früher im September gelesen wurden, wiesen dabei eine höhere Säure auf, jene aus der zweiten Septemberhälfte dafür eine etwas höhere Reife.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Die Herausforderung in einem so großartigen Jahr wie 2015 bestand darin, den endgültigen Blend aus den mehr als 60.000 Litern Wein exzellenter Qualität zusammenzustellen, aus Weinen also, die alle das Zeug für den Vintage Port hätten. Dirk Niepoort, Nicholas Delaforce und Rodrigo Nogueira haben über ein Jahr lang die Auswahl immer enger gefasst und sorgfältig die besten Fässer ausgewählt.

Im April 2017 wurden die 20.000 Liter für die finale Assemblage festgelegt. Wir können auf einen Vintage Port gespannt sein, der mit großer Konzentration, Kraft und Komplexität aufwarten wird, zugleich jedoch mit Finesse und bemerkenswerter Frische. Im Vergleich mit dem Jahrgang 2011 sind die Tannine ebenfalls sehr kraftvoll aber der Wein hat eine seidige Art, mit toller Struktur und großartiger Balance, die er einer festen Säureader, weniger Süße und somit mehr Frische verdankt.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort Vinhos SA REGION Douro BODENART Schiefer

WEINBERGE 40% des Traubenmaterials stammen vom Weinberg Pisca, jener berühmten Lage also, die immer schon eine prominente Rolle in den Vintage Ports von Niepoort gespielt hat. Die restlichen 60% stammen aus mehreren, sehr alten Anlagen aus dem Vale de Mendiz in der Subregion Cima Corgo.

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 Jahre und über 100 Jahre REBSORTEN Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz und andere

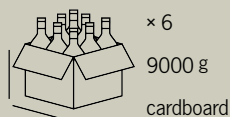
PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000-6000 LESEZEITRAUM September 2015 LESEART Hand MALOLAKTISCHE GÄRUNG no GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fußgestampft

ABFÜLLUNG Junho 2017 REIFUNG 2 Jahre in Holzfudern und in einigen Fässern RESTZUCKER (G/DM³) 101 ALKOHOLGEHALT (%) 19,5 PH-WERT 3,61 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4,34

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,18 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 60 PRODUKTION 20.000 litros

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

KASTEN



PALETTE

