



Niepoort Vintage 2017

Der Jahrgang 2017 wird mit seiner großen Hitze und den rekordverdächtig geringen Niederschlägen in Erinnerung bleiben. Trotz der Trockenheit verliefen Austrieb und Blüte jedoch unter guten Bedingungen. Im August und September ermöglichten die hohen Tagestemperaturen und kühlen Nächte einen gleichmäßigen Reifeverlauf. Unsere Entscheidung, früh zu ernten, brachte uns kerngesunde Trauben mit fantastischen Säurewerten. Die Ernte im Vale de Mendiz startete am 24. August unter perfekten Witterungsverhältnissen: Die Moste zeigten intensive Farbtöne und ein kraftvolles Profil. Die letzten Trauben wurden am 26. September gelesen. Hauptsächlich aufgrund des Wassermangels musste wir im Vergleich zu einem normalen Jahr Ertrageinbußen von etwa 30 % hinnehmen.

VINIFIKATION

Sämtliche Chargen für den Vintage Port 2017 wurden in kreisförmigen Granit-Lagares mit 100 % Kämmen fußgestampft. Kurz nach der Ernte wurden die Weine umgezogen und über den Winter in Holzfässern im Douro-Tal gereift bevor sie im März 2018 in unsere Keller in Vila Nova de Gaia gebracht wurden.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Wein präsentiert sich mit einem wunderbar dunklen Purpurrot und großer Farbdichte. Das Aroma ist von enorm jugendlichen, dunklen Fruchtnoten geprägt: Am Gaumen ist er zunächst von Kraft geprägt und offenbart dann in der Mitte äußerst verführerische Aromen von dunklen Beeren. Die Harmonie zwischen Kraft und Eleganz mündet in einen druckvollen, trockenen und langen Abgang mit leicht grünen Tanninen. Die Länge und Struktur dieses Vintage 2017 werden dem Wein auf Dauer ein großartiges Potential garantieren.

PRODUKTDATEN

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

WEINBERGE Verschiedene in der Region des Cima Corgo DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 Jahre und über 100 Jahre

REBSORTEN Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000-6000 LESEZEITRAUM August/September LESEART Manuell

GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG Juni 2019

REIFUNG 2 Jahre in Holzfudern und in einigen Fässern TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 121.5 RESTZUCKER (G/DM³) 89

ALKOHOLGEHALT (%) 19.7 BAUMÉ 3.2 PH-WERT 3.56 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.8 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.24

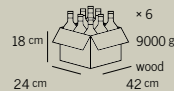
SO₂ GESAMT (MG/DM³) 53 VOLUMENMASSE (G/CM³) 1.02 PRODUKTION 40500 Flaschen ALLERGENE Sulfit

PASSENDEN ESSEN Ein perfekter Begleiter zu Käse wie "Queijo da Serra", Stilton oder anderen Blauschimmelpilz für VEGANER Desserts mit Schokolade und zu Bitterschokolade.

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

