



Niepoort Poeirinho Garrafeira 2012

Als Poeirinho 2012 erstmals auf den Markt kam, beschloss Dirk Niepoort, zwei Fässer für einen längeren Ausbau zur Seite zu legen – mit dem Ziel, auch in der Bairrada einen “Garrafeira”, also einen besonderen Reserve-Wein zu kreieren. Während seiner Reifezeit behielt der Wein stets eine enorme Frische und gewann an Komplexität und Struktur. Der Poeirinho Garrafeira 2012 stammt aus verschiedenen Parzellen mit sehr alten, teils mehr als hundert Jahre alten Reben.

VINIFIKATION

2012 war ein sehr trockener Jahrgang: im Winter und Frühling hatte es kaum geregnet. In der Folge trieben die Reben 15 Tage später als im Vorjahr aus und der gesamte Vegetationszyklus verzögerte sich. Der Sommer war nicht so heiß wie üblich und die Nächte in den letzten zwei Augustwochen recht kühl. Die Erträge waren aufgrund der Trockenheit und etwas Niederschlag während der Blüte niedriger und auch die Trauben und Beeren waren im Vergleich zum Vorjahr um circa 20 % bis 30 % kleiner.

Die Lese begann Ende September. In Lagen mit alten Reben war der Reifeverlauf sehr ausgewogen, mit guten Zuckergradienten und relativ hohen Äpfelsäure-Werten, die im Wein für gute pH-Werte sorgten, obwohl die Gesamtsäure niedriger als im Vorjahr war. Ein Teil des Weins wurde im Lagar vinifiziert, ein anderer Teil in Edelstahltanks, wo er 4 Wochen lang auf der Maische vergoren wurde. Der biologische Säureabbau erfolgte in alten, 2500 Liter fassenden Holzfässern. In diesen reifte der Weine dreieinhalb Jahre lang und wurde schließlich ungefiltert abgefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Poeirinho Garrafeira 2012 zeigt violette Farbtöne. Die Aromen sind ungemein komplex und ausdrucksstark mit roten Beeren, Gewürzanklängen, Tabakblatt und einer erfrischenden floralen Ader. Die Reinheit der Aromen und die enorme Frische begeistern von Beginn an. Man spürt das kalkhaltige Terroir, das die Aromen vibrieren lässt und die Finesse der Rebsorte Baga unterstreicht. Am Gaumen ist der Wein extrem fein, vielschichtig und von großer Präzision. Geschliffen und mit großartiger Säurestruktur zeigt er feinste Gerbstoffe. Dieser charaktervolle “Garrafeira” ist enorm ausgewogen und obwohl noch sehr jung, bereitet er schon großes Trinkvergnügen. Der Abgang zeigt Frische, Länge und Finesse, der Wein entwickelt sich immer weiter. Elegant und tiefgründig: dieser großartige Wein hat ein langes Leben vor sich.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Quinta de Baixo (Vinhos) S.A. REGION Bairrada BODENART Kalkhaltiger Lehm
 DURCHSCHNITTLICHES REBALTER Zwischen 80 und 150 Jahre REBSORTEN Baga PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 1500-2500
 ART DER REBERZIEHUNG Guyot MEERESHÖHE Auf Meeresebene LESEZEITRAUM September LESEART Manuell
 MALOLAKTISCHE GÄRUNG Im Holzfass GÄRUNG Im Lagar mit 20 % Kämmen und im Edelstahltank mit 15 % Kämmen
 ABFÜLLUNG Juni 2016 REIFUNG 40 Monate im großen Holzfass RESTZUCKER (G/DM³) 1.6 ALKOHOLGEHALT (%) 12
 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5.18 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.58 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 46 PRODUKTION 5646 ALLERGENE Sulfite
 PASSENDES ESSEN Gebratenes Zicklein, Wurtplatte, gebackener Kabeljau oder vegetarische Gerichte mit Hülsenfrüchten.

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

