



Niepoort Poeirinho Garrafeira 2015

Der Poeirinho, dessen Name an die alte Bezeichnung für die Rebsorte Baga erinnert, ist eine Hommage an die einst großen Weine der Region Bairrada – dieser Garrafeira bildet keine Ausnahme. Nach der Erstausgabe des Poeirinho Garrafeira mit dem Jahrgang 2012 entschied sich Dirk Niepoort, 2015 erneut diesen Wein zu produzieren. Zwei alte Holzfässer wurden hierfür ausgewählt, und der Wein reifte besonders lange auf der Quinta de Baixo heran.

Der Wein behält stets eine unglaubliche Frische und gewann dank der langen Reifung zusätzlich an Komplexität - ohne dabei je Lebendigkeit einzubüßen.

VINIFIKATION

Der Jahrgang 2015 war durch einen milden und etwas feuchten Winter geprägt. In den Monaten April und Mai folgten noch höhere Niederschläge, die intensivere Pflanzenschutzmaßnahmen bedingten.

Die folgenden Monate brachten hohe Temperaturen mit sich und ermöglichten einen ausgewogenen Reifeverlauf. Die sensorische Reifeprüfung führten wir Anfang August durch und beschlossen danach, mit der Ernte etwas früher, am 25. August zu beginnen, nachdem sich die Traubenreife bereits weit fortgeschritten präsentierte.

Der Poeirinho Garrafeira 2015 stammt von verschiedenen Parzellen, einige davon sind über 100 Jahre alt. Ein Teil des Weins wurde im offenen Lagar vinifiziert, der andere in Edelstahltanks, wo er 4 Wochen lang auf den Schalen garte. Der biologische Säureabbau erfolgte in gebrauchten 2500-Liter Holzfässern, in diesen reifte der Wein schließlich 48 Monate heran. Er wurde unfiltriert abgefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Poeirinho Garrafeira 2015 zeigt ein Rot mit violetten Nuancen. Die Aromen sind von einer enormen Komplexität geprägt, expressiv mit Noten von roten Beeren, Gewürzen und einer extrem frischen, floralen Ader. Die reintonige Aromatik und die unglaubliche Frische sind beeindruckend. Das kalkhaltige Terroir kommt deutlich zum Vorschein und unterstreicht die Eleganz der Rebsorte Baga. Am Gaumen ist der Wein durch und durch fein, komplex und von großer Präzision. Er ist geschliffen, die Säure ist exzellent und die Tannine delikat. Voller Charakter beweist dieser Garrafeira fantastische Balance. Der Abgang ist erfrischend, sehr lang und fein, die Intensität steigt mit jedem Schluck. Dieser elegante und tiefgründige Wein hat jedenfalls 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 Meeressniveau LESEZEITRAUM August und September LESEART Manuell

MALOLAKTISCHE GÄRUNG Im großen Holzfass GÄRUNG Im Lagar mit 15 % Kämmen und im Edelstahltank mit 20 % Kämmen

ABFÜLLUNG Juli 2019 REIFUNG 48 Monate im großen Holzfass TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 21,9 RESTZUCKER (G/DM³) 0,2

ALKOHOLGEHALT (%) 11,5 PH-WERT 3,52 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5,15 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,81 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 82

VOLUMENMASSE (G/CM³) 0,991 PRODUKTION 5360 Flaschen ALLERGENE Sulfite

PASSENDEN ESSEN Gebratenes Zicklein, Wurtsplatte, gebackener Kabeljau oder vegetarische Gerichte mit Hülsenfrüchten VEGANER ja

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

