



Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2014

Der Quinta de Baixo Vinhas Velhas ist das Ergebnis der Kombination der Rebsorten Maria Gomes und Bical von jahrhundertalten Weinbergen und stammen aus einem perfekten Kalkstein-Terroir. Die hohen natürlichen Säureniveaus ergeben Weine mit pH-Werten unter 3,0, daher ist es möglich, die malolaktische Gärung in 60 Jahre alten Holzfudern (1000 Liter) durchzuführen. Der VV verkörpert in überraschender Weise die unglaubliche Leichtigkeit und Komplexität der Bairrada-Region.

VINIFIKATION

Der Winter war streng, lang und mit ziemlich hohen Niederschlägen in der Bairrada-Region, wie schon im Jahr 2013. Ein fast nicht vorhandener Frühling und ein Sommer mit Temperaturen um die 30°C erschwerten die Kontrolle der Rebkrankheiten und die Reifung selber.

Im Weinberg begann die Reifekontrolle Mitte August, die Trauben wurden probiert und auf ihre gesundheitlichen Aspekte hin überprüft. Die Ernte der weißen Weine begann unter sehr guten Wetterbedingungen am 28. August und wurde am 10. September beendet. Der Weiße VV 2014 wurde in Edelstahl 4 Wochen lang vergoren und die restliche Gärung erfolgte in Holzfudern. Der biologische Säureabbau fand in denselben Fudern (1000 Liter) statt, in denen er für 20 Monate reifte. Er wurde ohne Filtrierung abgefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Leichter in der Farbe als im Vorjahr, aber sehr lebendig, expressiv und sehr streng. Deutliche Kalknoten, die durch Zitronen-, Gewürz- und blumigen Aromen umwoben werden.

Das strenge und mineralische Profil der Rebsorte Bical kommt eher zum Vorschein als die Asudrucksstärke der Rebsorte Maria Gomes. Am Gaumen überzeugt er durch die Leichtigkeit, obwohl vollmundig und rassig. Die Säure bringt den Wein auf ein außergewöhnliches Niveau, frisch, komplex, sehr fein und elegant. Vertikal, direkt und mit einem strengen und tief mineralischen Abgang. Ein sehr ernster Weißwein, sollte in Burgund-Gläser getrunken werden.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Quinta de Baixo (Vinhos) S.A. REGION Bairrada BODENART Lehm-Kalkboden

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 Jahre REBSORTEN Bical/Maria Gomes

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 2500 ART DER REBERZIEHUNG Guyot MEERESHÖHE Auf Meereshöhe

LESEZEITRAUM Ende August LESEART Hand MALOLAKTISCHE GÄRUNG Fuders GÄRUNG Fuders

ABFÜLLUNG Juni 2016 REIFUNG 20 Monate in Fuders ALKOHOLGEHALT (%) 10,3 GESAMTSÄURE (G/DM³) 6

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,51 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 87 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0,99

PASSENDEN ESSEN Meeresfrüchtegerichte, ofengebackenes Fisch und Stockfisch. Paßt besonders gut zu Rezepten japanischer Art mit alkalischem und Jodgeschmack (wie, z.B. die Nori-Alge).

