



Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2015

Der Quinta de Baixo Vinhas Velhas ist ein Wein aus hundertjährigem Rebbestand aus den Sorten Maria Gomes und Bical, die auf vorwiegend kalkhaltigen Böden wachsen. Dank der natürlichen Säure liefern diese Weinberge einen pH-Wert von unter 3,0, was den biologischen Säureabbau ermöglicht. Dieser findet in von der Mosel stammenden Fuders mit 1000 Liter Fassungsvermögen statt. Der VV ist ein Sinnbild für die unglaubliche Leichtigkeit und Komplexität der Weine aus der Region Bairrada.

VINIFIKATION

2015 war ein feuchter Jahrgang mit Niederschlägen im Winter und Frühling. Der Austrieb erfolgte daher 2 Wochen später als im Vorjahr und verzögerte damit den gesamten Vegetationszyklus. Der Sommer war nicht so heiß wie üblich und die Nächte in den letzten 2 Augustwochen waren ebenfalls recht kühl.

Die Ernte der alten Reben begann Ende August. Der Reifeverlauf gestaltete sich sehr ausgewogen mit guten Zuckerwerten und relativ hohen Äpfelsäurewerten, die für gute pH-Werte ausschlaggebend sind und insgesamt eine höhere Säure als im Jahr davor erbrachten. Der Wein wurde 4 Wochen lang im Edelstahltank vergoren, von wo er in 1000-Liter Fuder kam, in denen er den biologischen Säureabbau durchlief und 20 Monate lang reifte. Er wurde ohne Filtration abgefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

In der Farbe zeigt er heller Zitrusgelb, die Aromen sind wie gewohnt vibrierend, ausdrucksstark aber noch recht verschlossen. Die kalkigen Noten kommen stark zum Vorschein, umhüllt werden sie Zitrus- und Kräuteraromen sowie solchen nach weißen Blüten. In diesem fruchtbetonten Jahrgang ist das straffe und mineralische Profil der Sorte Bical in perfekter Harmonie mit der Ausdruckskraft der Rebsorte Maria Gomes. Am Gaumen beeindruckt der Wein durch seine Leichtigkeit, er zeigt aber dennoch Fülle und viel Grupp. Die Säure hebt den Wein auf ein ganz eigenes Niveau, das Frische, Komplexität, Finesse und Eleganz vermittelt. Das Finish ist zutiefst mineralisch und zeigt Noten von Trockenfrüchten, die der langen und ruhigen Reifung im Fuder zu verdanken sind. Es ist dies ein ernsthafter und individueller Weißwein, der aus Burgundergläsern getrunken werden sollte.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort /Quinta de Baixo (Vinhos) S.A REGION Bairrada WEINFARBE Weiß BODENART Kalkhaltiger Lehm
 DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 Jahre REBSORTEN Bical und Maria Gomes PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 2500
 ART DER REBERZIEHUNG Guyot HÖHE (M) Auf Meeresniveau LESEZEITRAUM Ende august LESEART Manuell
 MALOLAKTISCHE GÄRUNG Im Fuders GÄRUNG Im Fuders ABFÜLLUNG Juni 2017 REIFUNG 20 Monate im Fuders
 TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 23.2 RESTZUCKER (G/DM³) 5.6 ALKOHOLGEHALT (°) 11.5 PH-WERT 3.17 GESAMTSÄURE (G/DM³) 6.61
 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.62 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 22 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 85 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.992
 PRODUKTION 5653 Flaschen ALLERGENE Sulfite
 PASSENDES ESSEN Meeresfrüchtegerichte, ofengebackenes Fisch und Stockfisch. Paßt besonders gut zu Rezepten japanischer Art mit alkalischem und Jodgeschmack (wie, z.B. die Nori-Alge).

FIT FÜR VEGANER & VEGETARIER ja

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

