



Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2016

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 Fudern mit 1000 Liter Fassungsvermögen statt. Der VV ist ein Sinnbild für die unglaubliche Leichtigkeit und Komplexität der Weine aus der Region Bairrada.

VINIFIKATION

In der Region Bairrada war der Jahrgang 2016 von einem milden und recht trockenen Winter geprägt, gefolgt von einem Frühling mit erhöhten Niederschlägen. Die Regenfälle im April und Mai zwangen uns zu einer genauen Beobachtung der Weingärten und zu intensiveren Pflanzenschutzmaßnahmen. Die hohen Temperaturen in den folgenden Monaten begünstigten jedoch einen ausgewogenen Reifeverlauf der Trauben.

Die sensorische Reifeprüfung führten wir in den ersten Augusttagen durch und stellten eine Verzögerung der Reife fest, was auf eine spätere Ernte hindeutete. Der Lesebeginn am 6. September war dann auch um eine Woche später als im Vorjahr.

Die Ernte wurde am 28. September abgeschlossen - der Mengenverlust belief sich auf etwa 30 % bis 35 %. Nichtsdestotrotz durften wir einen qualitativ exzellenten Jahrgang einbringen.

Im Großen und Ganzen gesehen war das Jahr 2016 ein gutes Jahr, das optimale Säurewerte brachte und Alkoholgradationen zwischen 11,5 und 12,5 % vol. Alk. Die Weine präsentieren sich fein und elegant, mit einer etwas kräftigeren Farbe und einem hervorragenden Potential. Der Ausbau fand in Fudern und großen Holzfässern statt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Mit einem hellen Zitrusgelb zeigt der Wein sein gewohnt vibrierendes Profil. Er ist nervig, ausdrucksstark und straff. Die von den Kalkböden stammenden mineralischen Noten sind unverkennbar und harmonisieren bestens mit Aromen von frischen Kräutern und Limetten. In einem Jahr wie 2016 präsentiert sich die straffe und mineralische Ader der Rebsorte Bical im Gleichklang mit der expressiven Art der Sorte Maria Gomes. Am Gaumen beeindruckt der Tropfen durch seine Leichtigkeit, ist jedoch ebenso druckvoll und zeigt viel Gripp. Die Säure und Salzigkeit sorgen für seinen einzigartigen Charakter, der durch Frische, Finesse und Eleganz brilliert. Der Wein ist geradlinig und bietet einen straffen und zutiefst mineralischen Abgang. Der VV Branco ist ein ernsthafter, singulärer Wein, der aus Burgundergläsern genossen 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) AufMeeresniveau LESEZEITRAUM September LESEART Manuell

MALOLAKTISCHE GÄRUNG Im Fuders GÄRUNG Im Fuders ABFÜLLUNG Juni 2018 REIFUNG 20 Monate im Fuders

TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 21 RESTZUCKER (G/DM³) 4,2 ALKOHOLGEHALT (%) 12 PH-WERT 3,17 GESAMTSÄURE (G/DM³) 6,21

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,56 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 81 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0,99 PRODUKTION 5567 Flaschen

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

FIT FÜR VEGANER & VEGETARIER ja

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

