



## Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2019

Der VV Vinhas Velhas ist ein Wein, der ausschließlich von unseren Weinbergen auf der Quinta de Baixo stammt. Diese werden biologisch bewirtschaftet und besitzen die SATIVA Zertifizierung. 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

Der Jahrgang 2019 verzeichnete zunächst einige Regenfälle sowie im März eine intensive Kälteperiode, was zu einem gebremsten Wachstum führte.

Dank des warmen Frühlings reifen die Trauben jedoch schnell heran – die Ernte fand somit entsprechend früh statt.

Diese begann am 26. August mit den weißen Trauben und endete am 26. September mit der Lese der Rotweintrrauben.

2019 war insgesamt ein gutes Jahr mit ausgewogenen Säurewerten. Trotz der im Vergleich zum Vorjahr höheren Alkoholgradationen konnten wir die für die Quinta de Baixo charakteristische Frische und Eleganz bewahren.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Dem Jahrgang 2018 ähnlich, präsentiert sich die Farbe mit einem zarten, strahlenden Zitronengelb.

In der Nase zeigt sich der Wein noch zurückhaltend, mit Noten von Haselnüssen und Zitrusfrüchten, dazu Aprikose, florale und vegetale Anklänge. All dies verleiht ihm Komplexität und Anspruch.

Dieser Vinhas Velhas ist tiefgründig und einzigartig – am meisten beeindruckt der Gaumen, der sich strukturiert und elegant präsentiert, mit einer exzellenten Säure und einer Salzigkeit, die unmissverständlich an die kalkhaltigen Böden der Region Bairrada erinnert.

Das Finish ist lang, druckvoll und pikant.

### PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort/Quinta de Baixo REGION Bairrada WEINFARBE Weiß BODENART Lehm-Kalkboden

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 Jahre REBSORTEN Bical und Maria Gomes PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 2500

ART DER REBERZIEHUNG Guyot HÖHE (M) Auf Meereshöhe LESEZEITRAUM August und September LESEART Manuell

MALOLAKTISCHE GÄRUNG Fuders GÄRUNG Fuders ABFÜLLUNG November 2021 REIFUNG 20 Monate in Fuders

TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 18,3 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 0,5 ALKOHOLGEHALT (%) 11,5 PH-WERT 3,16 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 6,36

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0,54 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 92 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 0,991 PRODUKTION 7000 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 ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

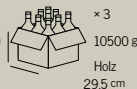
FLASCHE



KASTEN



35 cm  
11 cm



PALETTE

