



Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2020

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 2020 verzeichnete zunächst einige Regenfälle sowie im März eine intensive Kälteperiode, was zu einem gebremsten Wachstum führte.

Dank des warmen Frühlings reiften 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.

2020 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

Die Farbe wird von einem hellen, strahlenden Zitrusgelb geprägt. Die diskrete Aromatik zeigt Noten von Tabak, Aprikose und Zitrus Anklänge von aromatischen Kräutern, die dem Wein Komplexität und Anspruch verleihen. Dieser VV ist ein ernsthafter und eigenständiger Wein – was an ihm am meisten beeindruckt, ist der Gaumen, der strukturiert, elegant und mit einer hervorragenden Säure und Salzigkeit ausgestattet ohne Umschweife an die kalkhaltigen Böden der Region Bairrada erinnert. Das Finish ist lang, druckvoll und würzig.

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 2022 REIFUNG 20 Monate in Fuders
 TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 19.3 RESTZUCKER (G/DM³) 0.6 ALKOHOLGEHALT (%) 11 PH-WERT 3.11 GESAMTSÄURE (G/DM³) 7.31
 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.45 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 110 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.991 PRODUKTION 6900 Flaschen

ALLERGENE Sulfite

PASSENDEN 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

PALETTE

