



# Niepoort Vertente Bee 2015

Vertente BEE ist ein Wein, der die Bienen und ihre wichtige Funktion als Bestäuber aufs Podest stellen möchte – diese sind ja leider in vielen Teilen der Welt vom Aussterben bedroht. Bei Niepoort wissen wir, dass die Bienen ein wichtiger Teil unseres Ökosystems sind und wir möchten an den Bemühungen um das Überleben dieser Tierart aktiv teilhaben.

Der Vertente BEE wurde in Kooperation mit dem britischen Street Art Künstler Louis Masai entwickelt. Er ist in mehreren Projekten involviert, die sich um verschiedene, vom Aussterben bedrohte Tierarten bemühen und ist auch der Verantwortliche hinter dem Projekt "The Art of Being", das sich in unterschiedlichen Kunstwerken der Schönheit, Einzigartigkeit und Bedeutung der Bienen widmet.

Das Etikett zeigt einen Schwarm wilder Bienen in Herzform und regt dazu an, mit jeder Flasche Vertente BEE Pflanzen zu säen, um so die wichtige Funktion der Bienen als Bestäuber zu unterstützen.

Wir haben um den Flaschenhals eine Mischung aus Samen (Phacelia, Kleeblatt, Mais und Dill) befestigt, die in einem Blumentopf oder im Garten gepflanzt werden können.

Der Vertente BEE stammt aus nachhaltiger Produktion und steht im Einklang mit der Philosophie hinter den Weinen von Niepoort.

## VINIFIKATION

Die klimatischen Bedingungen des Jahrgangs 2015 waren sehr günstig. Viel Sonne und Wärme sowie geringe Feuchtigkeit ermöglichten ein ausgeglichenes Wachstum. Eine Besonderheit des Jahrgangs war die Fähigkeit der Reben, die Wasserversorgung während der Reifephase aufrecht zu erhalten. Ende August und Anfang September waren die Basalblätter noch grün und feucht, die Trauben gut mit Wasser versorgt und die Beerenschalen dick und fest. Die ausgewogenen Moste, die weichen Tannine und die Farbtintensität zeigten, dass wir im Douro-Tal einen außergewöhnlichen Jahrgang erwarten durften.

Die Ernte begann im August und dauerte bis Ende September an. Nach einer rigorosen Auslese im Weinberg wurden die Trauben ein zweites Mal vorsortiert und der Vertente 2015 in Stahlbehältern in konischer Form vergoren. Danach wurde er in französischen Barrique-Fässern ausgebaut und durchlief dort auch den biologischen Säureabbau.

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

Schönes Rubinrot mit satter Farbkonzentration. Expressive Aromatik, die von mineralischen Noten, dunkler Schokolade und Waldfrüchten geprägt wird. Das Holz ist gut eingebunden, rauchige Töne und Gewürznoten kommen zum Vorschein. Der Wein ist sehr dicht, tiefgründig und mit schöner Struktur, am Gaumen fein und elegant. Die Tannine sind sehr gut eingebunden, die Säure ausgewogen und der Abgang sehr lang. Ein Jahr wie 2015 zeigt das großartige Gleichgewicht zwischen Frucht und Säure sowie zwischen der Fülle am Gaumen und der Eleganz der Tannine. Ein großer Vertente-Jahrgang, der sehr gut reifen wird.

## PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION DOURO BODENART Schiefer WEINBERGE Rechtes Douro-Ufer

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 35-80 Jahre REBSORTEN Tinta Amarela, Touriga Franca, Rufete und andere.

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000 a 6500 Stöcke/ha ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat MEERESHÖHE 150-500 Meter

LESEZEITRAUM September LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG im Barrique GÄRUNG Stahltank ABFÜLLUNG Juli 2017

REIFUNG 22 Monate in französischen Barriques (228 L) RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 0.6 ALKOHOLGEHALT (%) 12.2 PH-WERT 3.57

GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 5.1 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.6 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 40 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 119 ALLERGENE Sulfitos

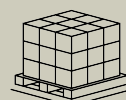
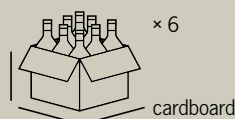
PASSENDES ESSEN Helles Fleisch (Truthahn, Hühnchen). Gegrilltes. Fettere Fische (Lachs, Barsch). Vegetarische Alternativen: Pasta und Quiche.

FIT FÜR VEGANER ja

FLASCHE

KASTEN

PALETTE



120 cm 80 cm

