



Niepoort Voyer 2018

Dem Niepoort'schen kreativen Spirit getreu, unternahmen wir in den letzten Jahren auch Versuche, einige Weine in Tonamphoren zu vinifizieren. Nach mehreren Experimenten ist 2018 schließlich ein Wein entstanden, der uns extrem gut gefallen hat – der „Voyer“!

Nach langen Monaten der Reifung öffneten wir auf der Quinta de Nápoles die unterschiedlichen Amphoren und kreierten eine optimale Cuvée, die Frische, schöne Säure und Leichtigkeit vereint.

VINIFIKATION

Das Jahr 2018 war bis August recht kühl, der Juli war sogar der kälteste Juli im 21. Jahrhundert. Im Vergleich mit 2017 war die Reifentwicklung dadurch um etwa 3 Wochen verspätet. In den ersten August-Tagen konnten wir jedoch einen starken Temperaturanstieg verzeichnen – so war der 4. August der bisher heißeste Tag des 21. Jahrhunderts. Die Traubenreife schritt folglich im September langsamer voran. Aufgrund der mangelnden Wasserversorgung wiesen die Moste schließlich geringe Alkoholwerte und eine schöne phenolische Reife auf – Komplexität und Mineralität war zu Genüge vorhanden.

Der Voyer 2018 wurde in sechs 1000-Liter Tonamphoren eingemaischt, vergoren und etwa 8 Monate lange gereift. In jeder Amphore reifte ein Wein von einem anderen Weinberg im Douro-Tal, allesamt mit altem Rebbestand. Die Rebsorten spielen hierbei eine untergeordnete Rolle, im Vordergrund steht die dank der Mischung – auch mit weißen Sorten – entstandene Vielschichtigkeit. Die Weinberge sind alle zwischen 40 und 50 Jahre alt, liegen in höheren Zonen und weisen somit ein frischeres Profil auf, sodass die Weine 8 Monate im Tongefäß reifen können, ohne ihren Charakter einzubüßen.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Voyer präsentiert einen hellen Grundfarbton mit violetten und orangefarbenen Nuancen. In der Nase kommt die Frucht deutlich zum Vorschein, ergänzt durch leichte Anklänge an Ton, die das Bouquet jedoch nicht überdecken.

Am Gaumen überzeugt der Wein mit Eleganz und niedrigem Alkohol, die Amphore ist gut integriert und trägt zum druckvollen Mundgefühl bei.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (vinhos) S.A REGION Douro WEINFARBE Rot BODENART Schiefer WEINBERGE Hohe Zonen
DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 40 und 50 Jahre REBSORTEN Old Vineyard Mix ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat
LESEZEITRAUM September LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG In Tonamphoren GÄRUNG In Tonamphoren
ABFÜLLUNG Juni 2019 REIFUNG 8 Monate Ausbau in Tonamphoren RESTZUCKER (G/DM³) 2.1 ALKOHOLGEHALT (%) 12.6
PH-WERT 3.72 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5.61 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.59 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 16
SO₂ GESAMT (MG/DM³) 36 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.992 PRODUKTION 5300 Flaschen ALLERGENE Sulfit
PASSENDES ESSEN Leichte und einfache Gerichte, comfort food. FIT FÜR VEGANER & VEGETARIER ja

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

