



Niepoort 'Charme 2009

Charme ist ein seltener Douro-Wein. Seine Eleganz und Komplexität, seine weichen und reifen Tannine stehen auf einzigartige Weise für die sehr alten, immer noch sehr produktiven und geschützten Rebstöcke aus Vale de Mendiz inmitten des Tals des Flusses Pinhão. All die kleinen Details, die diesen großen Wein kennzeichnen, machen aus dem Charme etwas Besonderes.

Vinifikation

2009 war ein Jahr mit kleinen Erträgen und besonders kühlen Temperaturen bis Anfang August. Eine gute Menge Bodenwasser und ein ausgesprochen kühler Sommer, unüblich in der Douro-Region, ließen eine ausgedehntere Reifungszeit und eine erleichterte Ernte erwarten, jedoch beschleunigten die hohen Temperaturen ab dem 12. August den Reifungsprozess. Daher begann die Ernte etwas früher, schon Anfang September.

Der Wein wurde in den traditionellen Lagares vergoren, wo die Trauben ohne Entrappen nach traditioneller Methode mit den Füßen behutsam gepresst wurden. Nach einer kurzen Gärung auf der Maische beendete der Wein die Gärung sowie den biologischen Säureabbau, bevor er in Barriques aus französischer Eiche abgefüllt wurde, wo er 14 Monate lang reifte. Die Abfüllung erfolgte ohne Schöpfung oder Filtrierung.

Degustationsnotizen

Dunkler in der Farbe als im vorigen Jahr, präsentiert sich der Charme 2009 frisch, lebendig und sehr elegant. Aromen von Kirsche, Pflaume und Tannennadeln, mit erdigen Noten von Pilzen, Trüffeln und Tee, die zu der großen aromatischen Komplexität beitragen. Am Gaumen lang und frisch, mit guter Struktur, unterstützt von weichen Tanninen; die mineralischen Noten umspielen die roten Früchte und tragen zur Spannung und zur Einzigartigkeit dieses intensiven Weins bei.

Produktdaten

Produkt . Charme Tinto	Pflanzendichte der Rebstöcke/ha . 6000-6500	Reifung . 14 Monate in Barriques (228 L)
Hersteller . Niepoort (Vinhos) S.A.	Art der Reberziehung . Doppelter Guyot und Royat	Trockenextrakt . 26,8 g/dm ³
Region . Douro	Meereshöhe . 300-350 m	Alkoholgehalt . 14,03 % vol
Jahr . 2009	Lesezeitraum . September 2009	Gesamtsäure . 5,02 g/dm ³ (Weinsäure)
Bodenart . Xisto	Leseart . Hand	Flüchtige Säure . 0,60 g/dm ³ (Essigsäure)
Weingut . Vale de Mendiz	Malolaktische Gärung . Barriques	pH-Wert . 3,74
Durchschnittliches Rebalter . 70 bis über 100 Jahre	Gärung . Lagares und Barriques	SO₂ Anteil . 24 mg/dm ³
Rebsorten . Tinta Roriz, Touriga Franca und andere	Abfüllung . März 2011	Produktion . 9900 Flaschen



Speiseempfehlungen:

Rezepte mit Pilzen und Wild wie z.B Fasan oder Rebhuhn

