



Niepoort 'Tiara 2010

Dies ist der 7. Jahrgang des Tiara, ein Wein der seinen Charakter aus dem mineralischen Charakter des Glimmerschiefers bezieht und seine Komplexität aus sehr alten Reben, die in einer Höhe von über 600 Metern wachsen. "Código do Larinho" ist die dominierende Rebsorte, die von der reduktiven Art der Gärung hervorgehoben wird.

Vinifikation

2010 war ein außerordentlich regnerisches Jahr während des ganzen Winters und Frühjahrs. Die großen Mengen Bodenwasser haben zu einem starken Anstieg der durchschnittlichen Produktion der Region beigetragen sowie zum erhöhten Druck von Pilzkrankheiten auf die Reben. Die Reifezeit war warm und trocken, aber der leichte Regen Anfang September erlaubte eine vollständige und ausgewogene Reifung, vor allem der älteren und in höheren Lagen angebauten Weinbergen. Die Weinlese folgte im September

Die Trauben wurden, nach einem Transport in gekühlten Tanklastwagen, zu niedrigen Temperaturen leicht gepreßt, ohne Maischestandzeit. Eine 24-stündige Dekantation erfolgte und die Reifung dauerte 4 Monate, in kleinen Edelstahltanks, auf der Feinhefe, 10% der Reifung wurde in älteren Holzfudern (1300L) durchgeführt.

Nach einer sorgfältigen Handlese der Trauben in der Kellerei und nach vollständigem Entrappen, wurden die Trauben während der Nacht gepreßt und der Most 24 Stunden lang dekantiert. Die alkoholische Gärung erfolgte in kleinen Edelstahltanks, auf der Feinhefe, über 4 Monate. Der biologische Säureabbau wurde nach der alkoholischen Gärung gestoppt. Der Wein wurde in der ersten Juniwoche abgefüllt.

Degustationsnotizen

Sehr komplex, mit Zitrus- und mineralischen Noten, dazu Aromen von frischem Gras und Rauch, sowie einen leichten reduktiven Charakter, versprechen ein großes Reifepotential in der Flasche. Am Gaumen sehr frisch, zeigt die Konzentration und Eleganz der alten Rebstöcke. Sehr lebhaft und intensiv, beherrscht vom mineralischen Charakter und Zitrusfruchtschalen, komplex und frisch, mit großem Alterungspotential.

Produktdaten

Produkt . Tiara Branco 2010
Hersteller . Niepoort (Vinhos) S.A.
Region . Douro
Jahr . 2010
Bodenart . Glimmerschiefer
Weinberge . Verschiedene Weinberge
Durchschnittliches Rebalter . 40, 60 bis 100 Jahre
Rebsorten . Código, Rabigato, Donzelinho, Boal, Cercial und andere Sorten
Pflanzendichte der Rebstöcke/ha . 6500
Art der Reberziehung . Guyot und Royat

Meereshöhe . 600-800 m
Lesezeitraum . September
Leseart . Hand
Malolaktische Gärung . Keine
Gärung . Edelstahltanks und 10% in älteren Holzfässern
Abfüllung . Juni 2011
Reifung . 8 Monate in Edelstahltanks

Trockenextrakt . 16,4 g/dm³
Alkoholgehalt . 13%
Gesamtsäure . 4,29 g/dm³ Weinsäure
Flüchtige Säure . 0,42 g/dm³ Essigsäure
pH-Wert . 3,30
Restzucker . 2,6 mg/dm³
SO₂ Anteil . 30 mg/dm³
Produktion . 9 688 Flaschen

Speiseempfehlungen:

Verschiedene
Fischgerichte (Grill)



Vegetarische Gerichte:

Gegrillte Gemüse
und Salate

