



Niepoort 'Vertente 2008

Der Vertente ist ein begeisternder Wein, mit Frucht und Konzentration, typisch für die Region Douro, aber auch für die Finesse und Eleganz der Niepoort-Weine. Die Trauben stammen hauptsächlich aus dem Weingut Quinta de Nápoles, aus über 25-jährigen Weingärten, sowie von alten Rebstücken aus der Nähe von Pinhão. Der Vertente ist dicht, komplex und frisch, kann jetzt schon getrunken werden, besitzt aber großes Potential für eine lange Flaschenlagerung.

Vinifikation

2008 war ein ungewöhnliches Jahr in der Douro-Region, in Bezug auf Feuchtigkeit und niedrigen Temperaturen. Infolgedessen war der Reifungsprozess langsam und sehr ausgewogen. Während der Ernte blieb das Wetter gut, mit idealen Bedingungen, um außergewöhnliche Weine zu produzieren. Die Trauben wurden von September bis Anfang Oktober geerntet, der Wein garte in Edelstahltanks, mit einer Maischegärung von 8 bis 25 Tagen, und reifte anschließend 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche, wo der biologische Säureabbau erfolgte.

Degustationsnotizen

Dunkles Rubinrot, deutliche Aromen von roten Beeren und Früchten mit würzigen Akzenten von grünem und schwarzem Pfeffer, sehr mineralisch. Am Gaumen ansprechend, mit großer Frische und eleganter Frucht. Die Tannine sind weich aber deutlich spürbar, voller Intensität und Nachdruck. Ein Wein mit Charakter, der sich bereits jetzt und über die nächsten Jahren mit viel Freude genießen lässt.

Produktdaten

Produkt . Niepoort Vertente 2008	Pflanzendichte der Rebstöcke/ha . 4500-6500	Trockenextrakt . 26,8% vol
Hersteller . Niepoort (Vinhos) S.A.	Art der Reberziehung . Guyot und Royat	Álkoholgehalt . 13,71% vol
Region . Douro	Meereshöhe . 200 a 450 m	Gesamtsäure . 5,11 g/L (Weinsäure)
Jahr . 2008	Lesezeitraum . September/Oktober	Flüchtige Säure . 0,66 g/L (Essigsäure)
Bodenart . Schiefer	Leseart . Hand	pH-Wert . 3,63
Weinberge . Qta. Nápoles e Vale do Pinhão	Malolaktische Gärung . Barriques	Restzucker . 2,0 g/dm ³
Durchschnittliches Rebalter . 20-70 Jahre	Gärung . Lagares und Edelstahltanks	SO₂ Anteil . 21 mg/dm ³
Rebsorten . Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela, Touriga Nacional und andere	Reifung . 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche (228 L)	Produktion . 78.000 Flaschen
	Abfüllung . Mai 2010	

Speiseempfehlungen:
Roastbeef
Ente, Gans
Bacalhau-Stockfischgerichte
Magret de canard



Käse:
Camembert
Sainte Albré
Brie

