



Niepoort 'Vertente 2009

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 20-jährigen Weingärten, sowie von alten Rebstöcken 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

Das Jahr 2009 war bis Anfang August eher kühl. Die Bodenfeuchtigkeit und ein frischer Sommer für die üblichen Verhältnisse in der Douro-Region ließen eine längere Reifungsperiode und eine erleichterte Ernte erwarten. Doch die hohen Temperaturen ab dem 12. August beschleunigten den Reifungsprozeß. Die Ernte begann früher, schon Anfang September.

Nach einer sorgfältigen Auswahl, sowohl am Weinberg wie in der Kellerei, erfolgte die natürliche Gärung in Edelstahltanks, mit einer Maischestandzeit bis maximal 20 Tage. Der Wein reifte anschließend in Barriques aus französischer Eiche, darunter 30% neue, wo der biologische Säureabbau stattfand.

Degustationsnotizen

Tiefe Farbe, deutliche Aromen von rotem und schwarzem Obst, 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 2009
Hersteller . Niepoort (Vinhos) S.A.
Region . Douro
Jahr . 2009
Bodenart . Schiefer
Weiberge . Quinta de Nápoles und Vale do Pinhão
Durchschnittliches Rebalter . 20-70 Jahre
Rebsorten . Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela, Touriga Nacional und andere

Pflanzendichte der Rebstöcke/ha . 4500-6500
Art der Reberziehung . Guyot und Royat
Meereshöhe . 200-450 m
Lesezeitraum . September
Leseart . Hand
Malolaktische Gärung . Barriques
Gärung . Edelstahltanks
Reifung . 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche (228 L)

Abfüllung . Juli 2011
Trockenextrakt . 28,1 g/l
Alkoholgehalt . 13,75% vol
Gesamtsäure . 5,26 g/L Weinsäure
Flüchtige Säure . 0,74 g/L Essigsäure
pH-Wert . 3,61
Restzucker . 1,9 g/dm³
SO₂ Anteil . 18 mg/dm³
Produktion . 50 440 Flaschen

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



Käse:
Camembert
Sainte Albré
Brie

