VINTAGE 2007

Die Fakten I

(Facts)



- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Niepoort Vinhos
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1842
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 40 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Familie Niepoort
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Dirk Niepoort, Nick Delaforce
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Vinho do Porto (D.O.C.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  Ausgezeichnet
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*

Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Andere, Sousão, Tinta Amarela,
  Tinta Cão, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Lagares
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  20,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  98,20
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  4,82
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  k.A.
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  k.A.
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  56,00
- **ph** *(ph)*
  3,60
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milk)*
  nein
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  nein
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  nein
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  ja
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,375 l, 0,75 l, 1,50 l

www.fast-alles-ueber-wein.de

VINTAGE 2007

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Vinha da Pisca, Vale do Pinhão e Ferrão
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  60 Jahre und über 100 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Guyot
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  4.000-6.000/ha
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Schiefer
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  20 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Steillage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  100 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  September - Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  400 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  -
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  -
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  2 Jahre im Holzfass

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Großes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  16°-18° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Dessert: Kuchen, Pão de Ló (portugiesischer Biskuitkuchen) / Käse: Blauschimmelkäse, Hartkäse, Kräftig, Schafskäse, Stilton
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*
  Fein, delikat, sehr konzentriert und ausbalanciert, ein Vintage für die Ewigkeit. Intensives, dunkles Rot. In der Nase dunkle Früchte, am Gaumen angenehm lieblich und von großer Struktur. Feste Tanninstruktur, lebendige Säure. Ein großer Vintage Port von Niepoort, mehrfach sehr hoch bewertet. Passt hervorragend zu Käsen wie Queijo da Serra (Schafsmilchkäse), Stilton oder anderen Blauschimmelkäsesorten und zu Eierdesserts wie Pão de Ló (portugiesischer Biskuitkuchen).
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Rua Cândido dos Reis, 670
  4400-071 Vila Nova de Gaia
  Portugal

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014
www.fast-alles-ueber-wein.de