LATE BOTTLED VINTAGE 2005

WEINEXPERTISE

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 van der Niepoort, Jorge Serôdio Borges
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Vinho do Porto (D.O.C.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  Sehr gut
- **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)*
  111,10
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  4,34
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  111,10
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  -
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  80,00
- **ph** *(ph)*
  3,49
- **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)*
  nein
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,375 l, 0,75 l, 1,50 l

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

LATE BOTTLED VINTAGE 2005

WEINEXPERTISE

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)*
  Über 70 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Guyot
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  6.000
- **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)*
  Gelatine
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  -
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  4 Jahre im großen Holzfass

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Großes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  12°-14° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Dessert: Gebäck, Kuchen, Schokolade / Fleisch: Pfeffersteak / Käse: Hartkäse, Kräftig
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*
  Typischer Niepoort-Charakter. Ein intensiver, junger, kräftiger Portwein, der nicht durch eine besondere Fruchtigkeit besticht, sondern etwas auster und verschlossen ist, aber ein perfektes Spiel von massiven runden Tanninen, perfekt integriertem Alkohol und einer nicht aufdringlichen Süße.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

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

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

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de