

# VINTAGE 2009

## 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 varietal[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)  
*20,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*100,20*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*4,93*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*78,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,58*
- ▶ **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*



# VINTAGE 2009

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Verschiedene in der Region Cima Corgo*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*80 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 level)  
*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 in „Toneis“ (30.000 Liter Holzfässer) und einige in „Pipas“ (550 Liter Holzfässer)*

## 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)  
*Ein Vintage mit sinnlicher Nase und großartiger Fruchtnote, Würz- und Pfeffernoten. Am Gaumen konzentriert, gute Struktur; massive, aber reizvolle Tannine; ebenso kraftvoll wie elegant, großes Alterungspotenzial für Jahrzehnte. 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*