BIOMA VINTAGE VINHA VELHA 2008

WEINEXPERTISE

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Niepoort Vinhos
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1842
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 42 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Familie Niepoort
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Dirk van der Niepoort
- **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, Touriga Franca, Touriga Nacional

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Kleinen Holzfässern
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  20,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  104,40
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  4,90
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  k.A.
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  47,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  k.A.
- **ph** *(ph)*
  k.A.
- **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

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

BIOMA VINTAGE VINHA VELHA 2008

WEINEXPERTISE

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Vinha Velha (Vinha da Pisca)
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  80 bis über 100 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Guyot
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  4.000-6.000
- **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)*
  Mehrere Monate in Pipas (klassische Lodge-Pipes mit 550 Litern)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Großes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  16°-18° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Käse: Blauschimmelkäse, Hartkäse, Kräftig
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Glänzend dunkelrotes Aussehen mit einem raffinierten seidigen Weinaroma und dezentem Fruchtaroma. Am Gaumen gut strukturiert und mit wunderbarer Eleganz und Finesse. Lieblich mit einem langen Abgang. Nach biologischen Kriterien aus über 80 Jahre alten Rebstöcken erzeugt; wird im Gegensatz zu einem klassischen Vintage ein Jahr später, also erst im dritten Jahr nach der Ernte, abgefüllt.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*
  Die Bioma-Trauben werden mit 100 % der Stiele vollständig mit dem Fuß gepresst. Nach der Anreicherung mit edlem Weinbrand wird der Portwein beiseite genommen, um den Winter über zu ruhen. Der ›Bioma‹ wird außerdem im dritten und nicht im zweiten Jahr der Ernte abgefüllt.

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

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

WINE-EXPERTISE

© ABDAU Weinimport GmbH, ©2014

www.fast-alles-ueber-wein.de