

DODA 2010

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Niepoort Vinhos
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1842
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 42 ha (Douro)
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Niepoort
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Dirk van der Niepoort, Álvaro Castro
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Douro (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Ausgezeichnet
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Alfrocheiro Preto, Jaén, Tinta Amarela, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Malolaktische Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Lagares und Tank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
k.A.
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,10
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
0,67
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
24,00
- ▶ **ph** (ph)
3,64
- ▶ **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)
0,75 l



DODA 2010

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Verschiedene ältere Weinberge aus Dão und Douro
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
30-80 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
6.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Schiefer (Douro) und Sand/Ton mit Granit (Dão)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
-
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
100-400 m (Douro), 500 m (Dão)
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
21 Monate in Barriques aus französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Wild: Fasan/Rebhuhn, Hirsch, Reh, Wildbret, Wildente, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Ein von Dirks Vater Rolf angeregtes Projekt, in der die Frische und Eleganz des Dão mit den Douro-typischen Tanninen und der dort herrschenden Konzentration verschmelzen; 40 % des Weines stammt aus dem Dão, 60 % aus dem Douro; 21 Monate in französischen Barriques gelagert (5491 Flaschen, Vinho de Mesa). Tiedunkles Rot, komplexes, aromatisch vielschichtiges Bukett (frische rote Früchte, Würznoten, Balsamico, florale Noten). Kompakte frische Säurestruktur, lang anhaltender eleganter Abgang mit gut eingebundenen weichen Tanninen. Großartig zu einer Ente/Entenbrust oder Schmorgarichten
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal*