

OMLET 2009

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 Niepoort, Telmo Rodriguez
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Douro (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Sehr gut
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)



Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape variety[ies])
Alicante Bouschet, Andere, Sousão,
Tinta Roriz, Touriga Franca
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Malolaktische Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique und großes Holzfass
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,90
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,08
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
27,40
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
-
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
1,90
- ▶ **ph** (pH)
3,63
- ▶ **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

OMLET 2009

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Verschiedene ältere Weinberge
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
60-80 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
6.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Ostlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
500 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
18 Monate in Barriques aus französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Rind / Wild: Wildente, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)

Der aus portugiesischen Rebsorten erzeugte Rote lag 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche und gebrauchten Holzfudern. Am Gaumen elegant und konzentriert, besitzt der von Dirk van der Niepoort und dem bekannten spanischen Weinmacher Telmo Rodriguez erzeugte Rotwein einen komplexen Abgang. Dunkelrote Farbe; vielschichtiges Bukett mit Aromen schwarzer Beeren, balsamischen Noten und Gewürzen (Nelken, schwarzer Pfeffer). Langer, komplexer Abgang, sehr gute Tanninstruktur.

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

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

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