

ULTREIA (NIEPOORT/RAÚL PÉREZ) 2011

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, Raúl Pérez
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Douro (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Tinta Cão, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Tinto Aragonés
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Malolaktische Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique und großes Holzfass
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
k.A.
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,47
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
27,40
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
26,00
- ▶ **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



ULTREIA (NIEPOORT/RAÚL PÉREZ) 2011

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Vale do Têdo, Vale de Covas
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
Durchschnittlich 60 Jahre alt
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
6.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Unterschiedlich
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
350-500 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September 2011
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate in Barriques

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: Schwein / Gemüse: Pilze / Wild: Hirsch, Wildente, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Eine Douro-Wein aus der Sicht von Raúl Pérez, dem „Picasso des spanischen Weins“ (12 Monate Barrique, 2038 Flaschen). Aromatisches, facettenreiches Bukett mit balsamischen Noten, Pfeffer und schwarzen Beeren. Am Gaumen frisch und vielschichtig mit dominierenden Obst- und Gewürznoten und floralen Aromen. Kompaktes Säuregerüst sowie eine feste Tanninstruktur sind die Basis für ein gutes Reifepotenzial. Passt sehr gut zu Wildgerichten, einem deftigen Schweinebraten und Bratengerichten mit Pilzen im allgemeinen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal*