

# VV VINHO VELHA TAWNY PORT ohne Jahrgang

## Die Fakten I

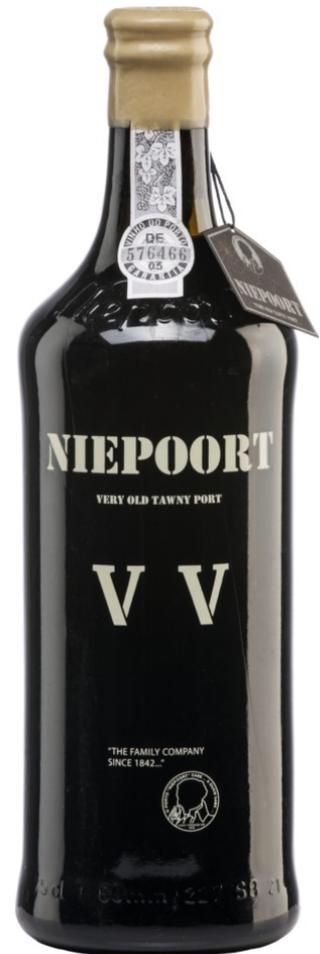
(Facts)

- ▶ **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)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[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 ...)  
*Barrique*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*20,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*135,30*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*7,14*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*170,30*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*68,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,75*
- ▶ **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 GP I*



# VV VINHO VELHA TAWNY PORT ohne Jahrgang

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*bis zu 100 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)  
*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*
- ▶ **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)  
*Mehrere Jahre im Holzfass (550 l) und in Demijons (Glasbehälter mit 8-11 l Inhalt)*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Großes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*18° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Sonstiges: Solo (zu) trinken*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Auf 999 Flaschen streng limitierte Auflage, zum 170. Geburtstag von Niepoort abgefüllt. Basis ist ein Wein von 1863, der bis 1972 im Fass reifte und anschließend behutsam in Demijohns zur weiteren Reife umgefüllt wurde. „VV“ (= Vinho Velha) ist die portugiesische Bezeichnung für „Alter Wein“, damit ist im positiven Sinn gereifter Wein von hoher Qualität gemeint. Präsentiert im Glas ein mahagonifarbenes Braun mit olivgrünen Reflexen. Intensive, konzentrierte Nase, Aromen von getrockneten Früchten, Rosinen, Honig, Kaminrauch, Kaffee und Zigarrenkiste. Reichhaltig und nachhaltig am Gaumen, lebendige, frische Säure. Gibt es einen perfekten (Port-) Wein? Dieser ist sicherlich nahe dran ...*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentário/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Rua Cândido dos Reis, 670  
4400-071 Vila Nova de Gaia  
Portugal*