

# RUBY 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 ...)  
*Lagares*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*19,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*100,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*3,80*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*127,70*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*59,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,68*
- ▶ **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)  
*0,05 l, 0,375 l, 0,75 l*

# RUBY ohne Jahrgang

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Cima Corgo*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*Über 30 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Guyot*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*4.000 - 6.000/ha*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Schiefer*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*30 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Steillage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*300 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)  
*k.A.*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*-*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*3 Jahre in großen, alten Holzfudern (Holzfässer)*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Großes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*12°-14° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*als Digestif / Käse: Weichkäse / Sonstiges: Solo (zu) trinken*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Süß, fruchtig, ca. 3 Jahre alt. Dunkelrote Farbe, erfrischender Duft nach dunklen Früchten, der sich am Gaumen fortsetzt und sich mit mineralischen Nuancen vermählt. Ein jugendlicher Port mit gutem Extrakt und feiner Balance. Servieren Sie ihn am besten nach dem Essen, entweder solo oder mit weichen Käsen.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Rua Cândido dos Reis, 670  
4400-071 Vila Nova de Gaia  
Portugal*