

# TAWNY 20 YEARS OLD 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 variety(s))  
Albariño, Sousão, Tinta Amarela,  
Tinta Cão, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
Lagares
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
20,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
110,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
4,35
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
k.A.
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
k.A.
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
k.A.
- ▶ **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

# TAWNY 20 YEARS OLD ohne Jahrgang

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
Vinha da Piscas, Vale do Pinhão e Ferrão
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
Über 60 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 conditon)  
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
Gelatine
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
Viele Jahre in Pipas (550 l Holzfässer)

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
als Aperitif / Dessert: Desserts mit Nüssen / Geflügel: Foie Gras (Gänseleber, Gänsestopfleber oder Entenstopfleber) / Käse: Reif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Rund, kräftig im Geschmack. Von rötlich-brauner Farbe mit leichten Orangetönen. Aromatisch; am Gaumen Noten kandierter Früchte und getrockneter Aprikosen; im Abgang Trockenfrüchte und Walnüsse. Wunderbar zu Desserts mit Nüssen, gereiften Käsesorten; leicht gekühlt auch als Aperitif und zur Foie Gras.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)  
Rua Cândido dos Reis, 670  
4400-071 Vila Nova de Gaia  
Portugal