CRUSTED PORT ohne Jahrgang

WEINEXPERTISE

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Niepoort Vinhos
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1842
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 47 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Familie Niepoort
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Dirk van der Niepoort
- **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/Fußgestampft
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  19,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  102,00
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  4,04
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  k.A.
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  k.A.
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  k.A.
- **ph** *(ph)*
  k.A.
- **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)*
  ja
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

CRUSTED PORT ohne Jahrgang

WEINEXPERTISE

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Vinha da Pisca, Vale do Pinhão, Ferrão
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  60 und über 100 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Guyot
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  4.000-6.000
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Schiefer
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  k.A.
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*

- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  k.A.
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  September - Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Mediterranes Klima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  k.A.
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  -
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  -
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  In gebrauchten großen Holzfässern

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Großes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  14° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Dessert: Schokolade / als Digestif / Fleisch: Kalb, Lamm, Rot, Steak / Käse: Brie / Wild: Wildente, Wildschwein
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Diese Cuvée aus zwei-drei verschiedenen Vintage-Jahrgängen wird dominiert von dem sehr feinen Jahrgang 2011. Im Glas zeigt der unfiltriert abgefüllte CRUSTED ein dunkles, sattes Rot. In der Nase dominieren die klassischen Portwein-Aromen von Pflaumen, Kirschen und Minze, am Gaumen Noten von dunkler Schokolade. Ein jetzt schon trinkreifer Port im Vintage-Stil, der ausreichende Reifepotenzial für eine lange Lagerung besitzt. Schmeckt wunderbar zu Desserts mit dunkler Schokolade, Portwein-Fans genießen ihn auch zu würzigen Speisen mit rotem Fleisch (Wild, Lamm, Kalb) oder als Abschluss zu einer Käseplatte mit Cheddar, Gouda und Brie.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

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

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

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de