

CHARME 2016

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, Daniel Niepoort, Luis Pedro Candido
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Douro (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C.

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Andere, Tinta Roriz, Touriga Franca
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barriques und Lagares
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
0,60
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
22,90
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
28,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
100,00
- ▶ **ph** (ph)
3,60
- ▶ **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



CHARME 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Vale de Mendiz
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
70 bis über 100 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Doppelter Guyot, Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
6.000-6.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
18 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
300-350 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
300 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Gelatine
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
15 Monate in Barriques aus französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Gemüse: Pilze / Sonstiges: Solo (zu) trinken / Wild: Fasan/Rebhuhn
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Zeigt im Glas ein helles Rot. Ausdrucksstarke Nase, in der erdige Noten und ein Hauch von Kirsche im Vordergrund stehen, dazu stoßen feine, delikate Aromen mit Noten von balsamischen Kräutern und Tee. Am Gaumen lang und frisch, mit eleganter Struktur, unterstützt von samtig-weichen Tanninen. Lang anhaltender harmonischer Abgang mit mineralischen Noten. Ein großartiger Solist, der, frühzeitig dekantiert, auch sehr gut als Begleiter zu Wildgerichten mit Pilzen (Fasan, Rebhuhn) passt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal*