COLHEITA 2008

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)*
  Sehr gut
- **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)*
  20,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  106,00
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  4,74
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  127,50
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  k.A.
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  57,00
- **ph** *(ph)*
  3,55
- **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)*
  0,375 l, 0,75 l

www.fast-alles-ueber-wein.de

COLHEITA 2008

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Vale do Pinhão, Ferrão
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  Über 60 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Guyot, Cordon Royat
- **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)*
  20 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Steillage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  100 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)*
  Gelatine
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  -
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  10 Jahre in Pipas (550 Liter-Fässer), Juli 2019 abgefüllt

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Großes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  18° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Dessert: Crème Brûlée / Fleisch: Leberpastete
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Der 11 Jahre im Pipa (Holzfass) gereifte Port zeigt im Glas ein Ziegelrot mit leichten Orange-Tönen zum Rand hin. Die Aromen sind fein mit zart rauchigen Tönen und Anklängen von getrockneten Früchten. Am Gaumen ist der Wein erfrischend, mit wunderbarer Säurestruktur und Noten von getrockneten Marillen und Dörrobst. Langanhaltender, runder Abgang. Genießen Sie ihn leicht gekühlt als Aperitif oder als Begleiter zu einem Dessert mit getrockneten Früchten und ganz klassisch zu einer Leberpastete.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

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

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

© ABDALI Weinimport GmbH, c2014
www.fast-alles-ueber-wein.de