

STRUWWELPETER TINTO 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Niepoort Vinhos
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1842
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 5 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Niepoort
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Dirk Niepoort, Sergio Silva, Miguel Silva
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Dão (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Alfrocheiro Preto, Jaén, Tinta Pinheira, Touriga Nacional
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,10
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,24
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
32,30
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
41,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
98,00
- ▶ **ph** (ph)
3,76
- ▶ **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



STRUWWELPETER TINTO 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Gouveia, Vila Nova de Tázem
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
30 bis 80 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot (doppelt)
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Granit
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Mikroklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Gegrillt / Fleisch: Gebraten, Gegrillt, Wurstplatte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Dunkles, dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen, die satte Farbe passt zur sehr fruchtigen Nase, in der Pflaume, Cassis und Kirsche dominieren, aber auch leichte Noten von Kräutern; fruchtig im Geschmack mit einer wunderbaren Frische. Im Vergleich zum FABELHAFT etwas dichter in der Struktur, daher etwas zugänglicher für den „deutschen Gaumen“. Wenn man ihn im Stil vergleichen möchte, dann vielleicht mit einem Rotwein aus Südfrankreich: anspruchsvolle, trockene Fruchtigkeit ohne merkliche Restsüße wie Italien; sauber gemachter ehrlicher Rotwein, direkt und zugänglich in Nase und Geschmack ohne am Gaumen Kraft zu verlieren.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentário/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
*Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal*