

# TRUDY (NAT' COOL) 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 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)  
*19,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*104,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*4,40*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*123,60*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*41,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,65*
- ▶ **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)  
*1,00 l*



# TRUDY (NAT' COOL) ohne Jahrgang

## 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)  
*Über 30 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)  
*Granit*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*k.A.*
- ▶ **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 codition)  
*Kontinentalklima*
- ▶ **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 großen alten Holzfudern*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Großes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*12°-14° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*als Digestif*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)

*Nat' Cool & funky, erzeugt unter der Regie von Daniel Niepoort. Leichter, junger, sehr frisch daher kommender Port mit ausgezeichnetem Trinkfluss, erzeugt aus durchschnittlich 3 Jahre alten Portweinen. Rubinrot von mittlerer Dichte. Ausdrucksstarke Aromatik, Noten von Kirschen und Zwetschgen, die Frucht begeistert mit Reinheit und Frische. Auch am Gaumen treten Primärfrucht und Frische deutlich zutage und harmonieren bestens mit dem verführerischen, von Säure gestütztem Tannin-Rückgrat. Passt wunderbar ans Ende einer üppigen Mahlzeit, lässt sich aber auch leicht gekühlt solo genießen oder zusammen mit gutem Brot und weichen Käsen. Unfiltriert abgefüllt.*

- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Rua Cândido dos Reis, 670  
4400-071 Vila Nova de Gaia  
Portugal*