VINTAGE 2019

WEINEXPERTISE

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, Nicholas 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])*
  Sousão, Tinta Amarela, Tinta Cão,
  Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Franca
- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Lagares/Fußgestampft
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  19,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  88,00
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,00
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  116,50
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  k.A.
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  56,00
- **ph** *(ph)*
  3,46
- **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)*
  0,375 l, 0,75 l, 1,50 HK l

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

VINTAGE 2019

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Verschiedene in der Region des Cima Corgo
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  80 Jahre und über 100 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Guyot
- **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)*
  -
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  -
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  2 Jahre in Holzfudern und in einigen Fässern (Abfüllung Juli 2021)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Großes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  16°-18° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Dessert: Kuchen, Pão de Ló (portugiesischer Biskuitkuchen) / Käse: Blauschimmelkäse, Hartkäse, Kräftig, Schafskäse, Stilton
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Im Auge besticht der Port mit einem wunderschönen Dunkelrot und großer Farbtiefe. Die Aromen sind fein und noch zurückhaltend, von Primärfrucht nach dunklen Beeren und Gewürzen geprägt. Der wahre Charakter und das Potenzial des Ports offenbaren sich am Gaumen: Die dunkle Beerenfrucht ist wunderbar eingebunden, die Tannine sind feinkörnig und die außergewöhnliche Harmonie zwischen Fülle und Eleganz leitet in einen beeindruckenden Abgang über. Mag alles in allem die Primärfrucht in dieser Phase noch dominieren, so deutet die ausgewogene Tanninstruktur auf großes Reifepotenzial dieses Jahrgangsports hin.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

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

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

© ARDAU Weinimport GmbH, v2014
www.fast-alles-ueber-wein.de