

POEIRINHO GARRAFEIRA TINTO 2012

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Quinta de Baixo
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2007
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 14 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Dirk Niepoort
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Dirk Niepoort, Sergio Silva, Miguel Silva
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Bairrada (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Baga (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Malolaktische Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank und Lagares
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,60
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,18
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
46,00
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **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)
0,75 l



POEIRINHO GARRAFEIRA TINTO 2012

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
Zwischen 80 und 150 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
1.500-2.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkhaltiger Lehmboden
- ▶ **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)
Meeresniveau
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima mit atlantischem Einfluss
- ▶ **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)
40 Monate im großen Holzfass

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Kabeljau (im Ofen gebacken) / Fleisch: Wurstplatte, Zicklein / Gerichte: Vegetarische Gerichte aller Art
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Im Glas zeigt sich ein violetter Farbton. Die Aromen sind ungemein komplex und ausdrucksstark mit roten Beeren, Gewürzanklängen, Tabaknoten und auch einer erfrischenden floralen Note. Die Reinheit der Aromen und die enorme Frische begeistern von Beginn an. Man spürt das kalkhaltige Terroir, das die Aromen vibrieren lässt und die Finesse der Rebsorte Baga unterstreicht. Am Gaumen ist der Wein extrem fein, vielschichtig und von großer Präzision. Geschliffen und mit großartiger Säurestruktur zeigt er feinste Tannine. Dieser charaktervolle „Garrafeira“ ist enorm ausgewogen und trotz seines noch jungen Alters, bereitet er schon jetzt großes Trinkvergnügen. Im Abgang frisch, lang und finessenreich. Ein eleganter und tiefgründiger Rotwein mit langem Reifepotenzial. Passend zu gebratenem Zicklein, einer Wurstplatte, gebackenem Kabeljau oder vegetarischen Gerichten mit Hülsenfrüchten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentarios/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rua Professor Joaquim Pires dos Santos
3060-2690 Cordinha Cantanhede
Portugal*