

MOSCATEL DO DOURO 5 ANOS 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 Douro (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Moscatel (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Lagares
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
19,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
109,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,70
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
125,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
125,90
- ▶ **ph** (ph)
3,53
- ▶ **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



MOSCATEL DO DOURO 5 ANOS ohne Jahrgang

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)
Über 70 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat, Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000-6.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Granit, 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 level)
400-500 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **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)
5 Jahre in gebrauchten Holzfässern (Pipas) und französischen Barriques (10 %)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Dessert: Früchte, Kuchen, Obstkuchen, Tarté / als Digestif / Fleisch: Schinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Klares, helles Goldgelb. Vollmundiger, gut strukturierter weißer Port mit frischer Säure. Erzeugt aus dem Lesegut alter Rebstöcke, die in 400-500 m Höhe auf Schiefer- und Granitböden wachsen. Am Gaumen angenehm frisch und lebendig, wunderbare Balance aus Süße und Säure. In der aromatischen Nase dominieren rebsortentypische Aromen von Orangen, tropischen Früchten und Muskat, dazu gesellen sich florale Noten, Nüsse, Gewürze und Honig. Die kurz vor der vollständigen Reife gelesenen Trauben (um hohe Säurewerte zu garantieren) wurden zu 100 % mit Stielen in klassischen Lagares vergoren. In seiner Heimat Portugal wird er gut gekühlt traditionell als Aperitif gereicht, aber auch als Begleiter von Desserts wie einer Obst- und Orangentarte und Kaseküchen spielt er seine Klasse vorzüglich aus.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentarios/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal