MOSCATEL DO DOURO 20 YEARS 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) 20.00
- ► Restzuckergehalt (g/l) (Residal sugar)
- ► Gesamtsäure (g/l) (Total acidity tartaric) 5,20
- Extrakt (g/l) (Dry extract) 185.10
- ► SO² frei (mg/l) (Sulphurous acidity free) k A
- ► SO² gesamt (mg/l) (Sulphurous acidity total) 52.00
- ▶ **ph** _(ph) 3,20
- ► Enthält Sulfite (Contains sulphites) ja
- ► Enthält Milch (Contains milk)
- ► Enthält Ei (Contains egg) nein
- ► Bio-zertifiziert (Certified Bio product) nein
- ► Vegan erzeugt (vegan produced) nein
- ► Erhältlich als (Available as) 0.75 GP |



MOSCATEL DO DOURO 20 YEARS 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)

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)

400 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)

Mehrere Jahre in gebrauchten großen Fässern (Pipas) und neuen französischen Barriques (10 %)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

► Reifepotential (Ageing potential Großes Reifepotential

► Empf. Trinktemperatur (Recommend drink temperature)

10° Celsius

► Empfohlen zu (Recommended dishes)

Dessert: Früchte, Kuchen, Obstkuchen, Tarté / als Digestif / Fleisch: Schinken

► Degustationsnotiz (Degustation note)

Aromatische Nase mit Noten von Aprikosen, Zitrusfrüchten, Mandeln und Nüssen, begleitet von Marzipan, Gewürzen und Curry. Komplex und vielschichtig am Gaumen, schier unendlicher Abgang, die rassige Säure und die feine Frucht konkurrieren miteinander und sorgen für ein ebenso elegantes wie langes Geschmackserlebnis. Erzeugt aus dem selektierten Lesegut ausgewählter Rebstöcke, die seit Generationen auf 400-500 m Höhe auf Schiefer- und Granitböden wachsen. Ein faszinierender Süßwein mit Komplexität, Säure und Eleganz, ein wunderbarer Solist, ein Wein zum

Heditierer, Wie seine kleinen Moscatel-Brüder ist auch er ein großartiger Begleiter einer Obst- und Orangentarte und feinem Käsekuchen. Gemarks/Comentario/Observações)

► Erzeugeradresse (Adress of the producer)

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