

COLHEITA 2012

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)
105,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
135,30
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
42,00
- ▶ **ph** (ph)
3,61
- ▶ **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



COLHEITA 2012

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Vale do Pinhão, Ferrão
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
Über 60 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)
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)
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)
Gelatine
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
In über 50 Jahre alten Pipas (550 Liter-Fässer)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Dessert: Crème Brûlée / Fleisch: Leberpastete
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Schöne ziegelrote Farbe mit leuchtend orangefarbenen Reflexen am Rand. Begeisterndes, vielschichtiges Bukett mit Aromen von Haselnuss, Tabak und Gewürzen, dazu Noten von Feigen, kandierten Kirschen und getrockneten Aprikosen. Am Gaumen ist er gut strukturiert, mit einem delikaten, komplexen und lang anhaltenden Abgang. Passt ausgezeichnet zu getrockneten oder eingemachten Früchten, einem Mandelkuchen oder Desserts auf der Basis von Eiern, Kaffee oder Vanille. Alternativ kann er auch leicht gekühlt als Aperitif serviert werden.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal*