

COLHEITA WHITE 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, Arinto, Códega, Gouveio, Rabigato, Viosinho
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Lagares/Fußgestampft
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
20,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
64,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,40
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
27,00
- ▶ **ph** (ph)
3,49
- ▶ **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 WHITE 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
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
6.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **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)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
10 Jahre in mindestens 50 Jahre alten Pipas (Holzfässern) gereift, im März 2023 abgefüllt

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Dessert: Desserts mit Nüssen, Eis, Karamellcreme, Kuchen / Geflügel: Foie Gras (Gänseleber, Gänsestopfleber oder Entenstopfleber) / Käse: Reif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der weiße Colheita, abgefüllt im März 2023 nach 11 Jahren Reifezeit in Pipas, besticht im Glas durch seine goldgelbe Farbe. Das Bukett ist sofort ansprechend und facettenreich mit Noten von Haselnuss, Aprikose, Zitrusfrüchten, Honig und Gewürzen. Am Gaumen zeigt sich der Colheita delikat, noch mit sehr gutem Körper und gut eingebundener Säure. Vor allem die für die weißen Portweine von Niepoort typische pikante Säure bildet hier das notwendige Gleichgewicht zur Süße und sorgt für einen langen, kräftigen Abgang mit vielschichtigen Aromen. Etwas ganz Besonderes als leicht gekühlter Solist, ein hervorragender Aperitif. Klassisch wird er mit Trockenfrüchten und Kompott serviert. Aber auch zu Eierspeisen passt er sehr gut, zu einer Mandarintarte schmeckt er einfach großartig.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentário/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal*