

COLHEITA 2003

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)
Sehr gut
- ▶ **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/Fußgestampft
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
20,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
110,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,66
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
136,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
41,00
- ▶ **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)
0,75 l



Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Cima Corgo
- ▶ **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)
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
- ▶ **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)
Mindestens 10 Jahre im Holzfass, April 2023 abgefüllt

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)
Auch nach 20 Jahren in der Pipa zeigt der COLHEITA 2003 im Glas eine schöne, dichte Farbe, orange und ziegelrote Nuancen dominieren. Beeindruckend reife, vielschichtige Nase mit Anklängen an Kirsche, Aprikose, Orangenschale, Karamell, Gewürze sowie gut eingebundene rauchige Nuancen. Trotz seines hohen Alters erstaunlich frisch am Gaumen mit begeisternd lebendiger Säure und noch kompakter Struktur, im Abgang endlos und elegant. Hergestellt aus Trauben von über 60 Jahre alten Rebstöcken in den Weinbergen der Douro-Region Cima Corgo. Klassisch wird der Colheita zu Desserts mit Eiern und Nüssen wie Mandeln, Haselnüssen oder Walnüssen serviert, wie zum Beispiel Mandeltarte, Crème brûlée oder Schokoladenman. Leicht gekühlt eignet er sich auch hervorragend als Aperitif und wird traditionell mit Trockenfrüchten, gesalzenen Nüssen und Mandeln genossen. Portweinliebhaber kombinieren ihn auch mit cremigen Käsesorten wie Brie und Camembert aus Frankreich oder einem Serra aus Portugal.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal*