# LATE BOTTLED VINTAGE 1999



## 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 van der Niepoort, Jorge Serôdio Borges*
- **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])*
  *Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca*

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  *Maischegärung*
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  *Lagares*
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  *20,00*
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  *59.5*
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  *4,50*
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  *130,10*
- **$SO^2$ frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  *k.A.*
- **$SO^2$ gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  *k.A.*
- **ph** *(ph)*
  *3,54*
- **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*



www.fast-alles-ueber-wein.de

# LATE BOTTLED VINTAGE 1999

WEINEXPERTISE

## 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)*
  *60-70 Jahre*
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  *Guyot*
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  *6.000*
- **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)*
  *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)*
  *4 Jahre im großen Holzfass*

## Die Fakten II

*(Facts/Los factores/Factos)*

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  *Großes Reifepotential*
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  *12°-14° Celsius*
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  *Dessert: Gebäck, Kuchen, Schokolade / Fleisch: Pfeffersteak / Käse: Hartkäse, Kräftig*
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*
  *Typischer Niepoort-Charakter. Ein intensiver, junger, kräftiger Portwein, der nicht durch eine besondere Fruchtigkeit besticht, sondern etwas auster und verschlossen ist, aber ein perfektes Spiel von massiven runden Tanninen, perfekt integriertem Alkohol und einer nicht aufdringlichen Süße.*

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

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

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, v.2014



www.fast-alles-ueber-wein.de