

FABELHAFT TINTO 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 van der Niepoort
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Douro (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Sehr gut
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Andere, Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,7
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
30,20
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
34,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
125,00
- ▶ **ph** (ph)
3,70
- ▶ **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, 1,50 l, 3,00 l, 5,00 l, 18,00 l



FABELHAFT TINTO 2003

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Verschiedene
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
25 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)
30 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
100
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Gelatine
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (leichte Filtrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
20 % reife für 12 Monate in französischen Barriques

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
17° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Aufläufe: Gemüseauflauf / Fisch: Stockfisch (Bacalao/Bacalhau) / Fleisch: Kaninchen, Lamm, Rind, Schinken, Zicklein / Gemüse: Pilze / Gerichte: Tapas / Käse: Hartkäse, Mittelalt, Mittelreif / Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen / Pizza: Vegetarisch
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Dunkles Rot mit Purpur; feminine Nase mit floralen Noten. Ein kompletter Einstiegswein; im Geschmack weich und warmherzig, elegante, leicht süßliche Tannine; ausgewogene Säurestruktur. Ein perfekter Einstieg in die Niepoort'sche Weinwelt!
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal*