



# Niepoort Colheita 2004

Colheita Ports sind Tawny Ports aus einem einzigen Jahrgang, die vor der Abfüllung mindestens 7 Jahre lang im Holzfass gereift werden. Ein Colheita schmeckt vorzüglich zum Dessert, etwa mit getrockneten Früchten oder als Aperitif, beispielsweise zu Foie Gras.

## VINIFIKATION

Der Winter 2003/2004 war sehr trocken – im Vergleich zum Jahr davor wurde lediglich ein Drittel der Niederschläge verzeichnet. Der Wassermangel zu Beginn der Vegetationsphase verringerte auf der einen Seite den Krankheitsdruck, auf der anderen Seite führte er jedoch dazu, dass die Trauben aufgrund des Wassermangels im Boden in der Endphase nicht ausreichend ausreifen konnten. Dennoch verlief die gesamte Ernte unter perfekten klimatischen Bedingungen.

Die Trauben für den Colheita 2004 stammen aus Weinbergen der Douro-Region Cima Corgo, ihre Erträge sind sehr gering. Die Trauben wurden in unserem Keller im Vale de Mendiz in Lagares fußgestampft, der Ausbau erfolgte in Pipas (550 L) in den Kellereien von Vila Nova de Gaia. Bei Niepoort werden Colheitas erst nach einer Reifung von mindestens 10 Jahren abgefüllt. Beim Jahrgang 2004 war der Ausbau dank der Qualität des Weins und seines Reifepotentials noch länger. Die erste Abfüllung erfolgte somit im März 2018.

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Wein zeigt ein schönes, strahlendes Kastanienbraun mit rötlichen Reflexen. Die Aromen sind sehr intensiv und reichhaltig, mit Anklängen von Trockenfrüchten, Karamell und kandierten Früchten. Am Gaumen ist er rund und frisch, mit schöner Säure und wiederum Noten von getrockneten Früchten. Der Abgang ist delikat, cremig und von toller Länge.

## PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Vale do Pinhão und Ferrão

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER Über 60 Jahre

REBSORTEN Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz und andere

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4.000-6.000 Stöcke/ha LESEZEITRAUM September/Oktober LESEART Hand

GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fußpresse ABFÜLLUNG 1. Füllung im März 2018 REIFUNG In über 50 Jahre alten Pipas (550, 600 L)

TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 141.9 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 110 ALKOHOLGEHALT (%) 20 BAUMÉ 4.2 PH-WERT 3.57

GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4.55 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.49 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 55 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 1.03

ALLERGENE Contém sulfitos

PASSENDEN ESSEN Trockenfrüchte und Kompott. Desserts auf Eierbasis, mit Kaffee oder Vanille, Mandeltarte. Gekühlt auch als Aperitif.

FLASCHE

KASTEN

PALETTE

