



Niepoort Colheita 1997

Die "Colheitas" sind Tawny-Ports aus einem einzigen Jahrgang. Sie reifen in 550-L-Holzfässern mindestens sieben Jahre bevor sie abgefüllt werden, aber bei Niepoort reifen sie üblicherweise einige Jahre länger. Ein Colheita-Port ist köstlich zu Eisdesserts oder Nüssen, kann aber auch am Ende einer Mahlzeit solo getrunken werden.

VINIFIKATION

1997 war ein eher atypisches Weinjahr. Nach einem sehr trockenen Winter, besonders warm im Februar, war der Frühling sehr regnerisch und kalt bis Ende Mai. Der lange, trockene und heiße Sommer erlaubte jedoch die volle, ja ideale Reifung der Trauben, aus denen reiche, volle Weine mit sehr guten Tanninen, einige von hervorragender Qualität, hergestellt wurden. Ein Spitzenjahrgang, der allgemein und offiziell als Vintage deklariert wurde.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Schöne Farbe mit Orange- und Ziegeltönen und guter Tiefe. Das Aroma und der Gaumen zeigen die Reife des Weins und seine ausgedehnte Lagerung in Holzfässern. Noten von kandierten Früchten, Aprikosen und Pfirsichen, sehr gut integriert mit Rauch- und Trockenobstnoten. Am Gaumen sehr lebendig mit einer vibrierenden Säure und großem Volumen. Einnehmend mit einem langen und sehr angenehmen Abgang.

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 4000-6000 LESEZEITRAUM September/Oktober LESEART Hand

GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fußpresse ABFÜLLUNG Dezember 2015

REIFUNG Fässer mit mehr als 50 Jahre (500-L, 600-L) TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 131.9 RESTZUCKER (G/DM³) 101

ALKOHOLGEHALT (%) 20 BAUMÉ 3.7 PH-WERT 3.75 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.2

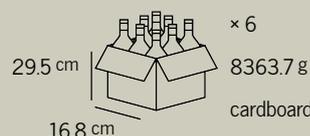
FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.71 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 42 VOLUMENMASSE (G/CM³) 1.0242

PASSENDES ESSEN Nüsse und Marmeladen. Eier-, Kaffee- oder Vanilledesserts. Mandelkuchen. Als Aperitiv sollte er gekühlt serviert werden.

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

