



# Niepoort Late Bottled Vintage 2009

Vielleicht der authentischste unserer Portweine... Dirk van der Niepoort nennt den LBV den „jüngsten Bruder“ unseres Vintage, da die Herkunft der Trauben und die Weinbereitungsmethoden sehr ähnlich sind. Der Late Bottled Vintage wird wie der Vintage aus Trauben eines Jahrgangs hergestellt. Die Trauben für den LBV kommen von Weinbergen mit geringer Produktion in der Region Cima Corgo im Douro-Tal. Der Wein reift in großen Fässern und Eichenkübeln in den Kellereien in Vila Nova de Gaia.

Der Tradition nach werden die LBV bei Niepoort vier Jahre nach der Lese abgefüllt: Dirk ist bemüht, „diesen Portwein so früh wie möglich abzufüllen, damit der LBV bei der Verkostung seine Frische und Frucht zeigt“. Um seine Qualitäten voll zu genießen, sollte dieser Wein dekantiert werden.

Der Late Bottled Vintage passt hervorragend zu Weichkäse, mildem Blauschimmel-Käse, Desserts aus Bitterschokolade oder Pfeffersteak.

## VINIFIKATION

Die Trauben für die Produktion des LBV 2009 stammen aus Weinbergen mit niedrigen Erträgen in der Region Cima Corgo im Douro-Tal. Sie werden nach traditioneller Art in Lagares fußgestampft. Danach reift der Wein in großen Eichfässern und Bottichen in den Kellereien in Vila Nova de Gaia. Es ist Tradition bei Niepoort, die Abfüllung des LBV vier Jahre nach der Ernte zu beginnen, um die charakteristische Frische und Frucht dieser Weine beizubehalten.

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

Schöne und intensive rubinviolette Farbe, komplexes Aroma mit überwiegend roter Frucht, erinnert an Kirschen und Gewürzen, leichte Pfeffernote und leichte dunkle Schokolade. Am Gaumen zeigt er große Konzentration und Volumen mit festen Tanninen, ist aber gleichzeitig elegant und weich. Die gute Säure verleiht dem Wein eine große Ausgewogenheit und Frische. Langer und angenehmer Abgang.

Jetzt schon angenehm zu trinken, kann dieser LBV jedoch mit dem großen Reifepotential (zwei Jahrzehnte) an Komplexität gewinnen. Um seine Qualitäten in vollem Maße zu bewahren, empfehlen wir, diesen Wein zu dekantieren. Paßt hervorragend zu Weichkäse, mildem Blauschimmelkäse, zu Desserts mit Bitterschokolade oder zu einem Pfeffersteak.

## PRODUKTDATEN

HERSTELLER	Niepoort (Vinhos) S.A.	REGION	Douro	BODENART	Schiefer				
WEINBERGE	Vinha da Pisca, Vale do Pinhão und Ferrão		DURCHSCHNITTLICHES REBALTER						
			Über 70 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)/Fußgestampft		ABFÜLLUNG	2013	REIFUNG	Bottiche und Holzfudern			
TROCKENEXTRAKT	119,7	RESTZUCKER (G/DM <sup>3</sup> )	96	ALKOHOLGEHALT (%)	20	BAUMÉ	3,1	PH-WERT	3,57
GESAMTSÄURE (G/DM <sup>3</sup> )	4,44	FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM <sup>3</sup> )	0,22	SO <sub>2</sub> GESAMT (MG/DM <sup>3</sup> )	50	VOLUMENMASSE (G/CM <sup>3</sup> )	1		
PRODUKTION 80.000 Flaschen									

PASSENDEN ESSEN Empfehlung: Schokoladendessert, besonders Bitterschokolade. Käse: Cheddar, gouda, brie.

Speiseempfehlungen: Angebratenes würziges fleisch, wildgerichte, lamm, kalb und pfeffersteak.

