



# Niepoort Vintage 2011

Dieser Vintage steht in der Linie der Niepoort-Vintages, elegant, ausgewogen, mit großer Kraft und Konzentration, und gleichzeitig fein und delikat.

2011 war ein Jahr mit niedrigen Erträgen, kombiniert mit ausgezeichneter Säure und Färbung - wichtige Faktoren, die zu einem perfekten Vintage-Jahrgang beitragen.

## VINIFIKATION

2011 war ein Jahr mit relativ geringen Niederschlägen im Winter und einer sehr frühen Sprossung, die den ganzen Zyklus vorantrieb. Im Juni ließ eine plötzlich extreme Hitze einigen Trauben verdorren, vor allem bei frühen und mehr „ausgesetzten“ Sorten wie Tinta Barroca. Obwohl Juli und August eher frische Monate waren, mit einigen Niederschlägen, stiegen die Temperaturen Anfang September und die Ernte mußte beschleunigt werden, um überreife Trauben zu vermeiden.

Alle Komponenten des Vintage Ports 2011 wurden im Portweinkeller in Vale de Mendiz auf traditionelle Weise in kreisförmigen Granitsteinbecken mit dem Füßen behutsam gepresst. Wie üblich bei einem Vintage dieser Qualität, erfolgte die Weinbereitung mit 100% der Stiele. Bald nach der Ernte folgte der Abstich der Weine und die anschließende Reifung in Holzfudern über den Winter. Im März 2012 wurden die Fässer aus dem Douro nach Vila Nova de Gaia transportiert, wo in zahlreiche Proben die idealen Komponenten für den Vintage 2011 ausgewählt wurden. Der endgültige Verschnitt wurde bis zur Abfüllung im Juni 2013 zur erneuten Stabilisierung in Holzfudern in Vila Nova de Gaia gelagert.

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

Die Farbe des Vintage 2011 hat deutlich vom Ablauf des „zweiten Winters“ profitiert. Dieser Vintage zeigt einen tiefen rubinroten Ton, von großer Konzentration. Üppige Nase mit hervorragendem Obst sowie Gewürz- und Pfeffernoten. Am Gaumen frisch und elegant, mit einer riesigen Struktur, feinen Tanninen, großer Konzentration und einen sehr langen Abgang. Abermals glauben wir, einen Vintage für die kommenden Jahrzehnte gemacht zu haben...

## PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro BODENART Schiefer

WEINBERGE Verschiedene in der Region des Cima Corgo

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 Jahre und über 100 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 2011 LESEART Hand

GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG Ende Juni 2013

REIFUNG 2 Jahre in Holzfudern und in einigen Fässern TROCKENEXTRAKT 131.6 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 104

ALKOHOLGEHALT (%) 19,5 BAUMÉ 3,8 PH-WERT 3,57 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 5,06

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0,26 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 80 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 1

PRODUKTION 15.000 Liter

PASSENDEN ESSEN Passt hervorragend zu „Queijo da Serra“, stilton oder anderen blauschimmelkäsesorten und zu eier-desserts wie „Pão de Ló“ (portugiesischer biskuitkuchen).

