



Niepoort Secundum Vintage 2000

Ein weiterer klassischer Vintage von Niepoort, kombiniert eine gute Balance mit einer hervorragenden Konzentration und ist gleichzeitig fein und delikat. Dieser Wein zeigt auch einen wunderbar rustikalen Charakter, der ihm eine phantastische Eigenartigkeit verleiht.

VINIFIKATION

Eine kleine Ernte aufgrund der schlechten Blüte, die aber zu hohen Verhältnissen zwischen Schale und Saft führte. Mit Ausnahme des 28. September, fand die Ernte unter idealen Bedingungen mit milden Tagen und kühlen Nächten statt. Die Trauben stammen von alten Weinbergen in der Region Cima Corgo und wurden in Lagares mit dem Fuß gepreßt. Später reifte der Wein in großen Holzfässern in den Kellereien in Vila Nova de Gaia und wurde im Herbst 2002 abgefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Dunkelrote Farbe, mit intensiven Aromen nach schwarzem Obst und einem leichten Krautcharakter. Am Gaumen massive Konzentration, dicht aber frisch, mit soliden Tanninen und einem langen, anhaltenden Abgang. Obwohl er jetzt schon ausgezeichnet zum Trinken ist, wird er sich in den nächsten Jahrzehnten wundervoll entwickeln. Um seine Qualität in vollem Maße zu genießen, empfehlen wir daß er vor dem Servieren dekantiert wird.

PRODUKTDATEN

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

WEINBERGE Vinha da Pisca, Vale do Pinhão, Ferrão DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 60 und über 100 Jahre

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

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000-6000 LESEZEITRAUM September/Oktober LESEART Hand

GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG November 2002

REIFUNG 2 Jahre in altere Holzfässer RESTZUCKER (G/DM³) 97.4 ALKOHOLGEHALT (%) 21 BAUMÉ 3.2

PH-WERT 3.56 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.94

PASSENDES ESSEN Perfekt zu «Queijo da Serra», Stilton oder andere blaue Käsen. Eierdesserts, vor allem «Pão de Ló».

