



Niepoort Secundum Vintage 2003

Niepoort erschuf zwei Arten von Vintage: den Secundum Vintage und den Vintage. Verglichen mit der klassischen Musik, wäre der Secundum Vintage wie Mozart: jung, charmant-kreativ, einleuchtend und von subtiler Komplexität; im Gegensatz dazu, wäre der Vintage wie Bach: intensiv, tiefsinnig, komplex und weniger zugänglich. „Die Aromen bilden den charakteristischen Stil von Niepoort, und meine Absicht ist es, mit dem Secundum den Weingenießern einen Vintage Port anzubieten, der eine unmittelbare Befriedigung bringt, der aber auch die notwendige Balance hat, um eine angenehme Entwicklung im zweiten Lebensjahrzehnt durchzumachen“, sagt Dirk Niepoort.

VINIFIKATION

2003 war ein heißes und trockenes Jahr. Die Produktion war relativ stabil, aber mit kleineren Trauben, die die Konzentration an Tanninen und Farbe begünstigen. Die getrockneten Trauben wurden entfernt, um die Feinheit des Weins zu gewährleisten. Der Secundum wird mit Weinverschnitten aus Reben mit mehr als 70 Jahren produziert, die nur in kleinen Mengen in der Douro-Region vorhanden sind. Die wichtigsten Sorten sind Tinta Roriz, Touriga Francesa, Tinta Francisca und Touriga Nacional. Die Trauben wurden in Lagares mit dem Fuß gepreßt und die Reifung fand in alten Holzfudern und Fässern in den Kellereien von Vila Nova de Gaia statt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Dunkelrote Farbe. Ansprechende, verführerische Nase, mit Aromen von schwarzem Obst und Gewürzen. Weich am Gaumen, aber dicht, mit einer guten Balance und einer delikaten Frische. Runder Körper. Langer Abgang, von großer Qualität.

PRODUKTDATEN

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

WEINBERGE Vinha da Pisca, Vale do Pinhão, Ferrão DURCHSCHNITTLICHES REBALTER Über 70 Jahre

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

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000-6000 LESEZEITRAUM September/Oktobre

LESEART Hand GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG 2005

REIFUNG 2 Jahre in altere Holzfässer RESTZUCKER (G/DM³) 102,3 ALKOHOLGEHALT (%) 20

BAUMÉ 3,7 PH-WERT 3,57 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4,89 PRODUKTION 7.000 Flaschen

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

