



## Niepoort The Senior Tawny

In den letzten Jahrzehnten ist Niepoorts Philosophie: Innovation, Diversifizierung, Tabus brechen, die Tradition erhalten. Basierend auf dieser Idee, haben wir das Konzept des Senior Tawny neu gestaltet, mit der traditionellen Flasche und einem Schnurrbart, der die Seniorität zum Ausdruck bringen soll. Parallel dazu, haben wir den Roten Junior neu gestaltet, und folgten dabei das Konzept eines jungen, frischen und zeitgenössischen Weins. Der Senior Tawny verbringt die meiste Zeit mit der Alterung in kleinen Fässern in den Niepoort-Kellereien, in Vila Nova de Gaia. Die Fässer sorgen für einen reibungslosen und leichten Kontakt mit der Luft durch die Porosität des Holzes, was zu einer langsamen Oxidation im Laufe der Jahre führt.

### VINIFIKATION

Die Trauben für den Senior Tawny stammen aus Weinberge die in niedrigen Höhen, im Cima Corgo, in der Douro-Region, bepflanzt sind. Sie werden zum größten Teil nach traditioneller Art mit den Füßen, in Lagares, gestampft, bevor der Wein in älteren Barriques in den Kellereien in Vila Nova de Gaia reifen.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Ziegelrote orange Farbe, typisch für den Tawny, am Gaumen samtig, zeigt eine harmonische Mischung aus älteren Weinen, die ihm Körper verleihen, und jüngeren Weinen, die für Frische und Komplexität sorgen.

### PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Vale do Pinhão / Ferrão

DURCHSCHNITTliches REBALTER Über 30 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 REIFUNG 7 Jahre in Barriques aus französischer Eiche

TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 132.1 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 110 ALKOHOLGEHALT (%) 19.5 BAUMÉ 3.8 PH-WERT 3.54

GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4.4 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.3 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 76 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 1.03

ALLERGENE Contém sulfitos

PASSENDEN ESSEN Paßt hervorragend zu Desserts mit Nüssen, Eiern, Karamel, Vanille oder Kaffee, auch zu gereiftem Käse. Kann ebenfalls als Aperitif getrunken werden, etwas gekühlt. Die Kombination mit Foie Gras ist ebenfalls sehr interessant.

FLASCHE

KASTEN

PALETTE

