



# Niepoort Crusted (Abg. 2014)

Der Crusted Port ist der Dritte im Bunde des Portweinstils, das der Niepoort Vintage und der Late Bottled Vintage definieren. Traditionell wird Crusted Port aus Weinen mit Vintage-Qualität komponiert, aus zwei bis drei verschiedenen Jahrgängen, wobei er vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert wird und drei Jahre nach der Abfüllung in den Verkauf gelangt.

Wie der Name suggeriert, bildet der Crusted Port ein natürliches Depot in der Flasche, weshalb man ihn vor dem Genuss dekantieren sollte. Dieser Portwein ist bereits in seiner Jugend sehr verführerisch, profitiert jedoch auch von einigen Jahren Reife. Die Flasche sollte liegend gelagert werden.

## VINIFIKATION

Der Großteil dieses Crusted Port, der wurde 2014 gefüllt wurde, stammt vom Weinberg Pisca und weiteren Weingärten im Vale de Mendiz, die 2011 gelesen wurden sowie aus einer Handvoll kleiner Parzellen in der Gegend um Casal de Loivos oberhalb von Pinhão, die im Jahr 2012 geerntet wurden. Die Trauben wurden im Vale de Mendiz in Lagares mit 100% Kämmen mit den Füßen gestampft und in großen Holzfässern in unseren Kellern gereift. Die Menge ist mit 10.000 Litern relativ klein.

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Wein zeigt eine strahlendes, dunkles Rot mit satten Tönen am Rand. Die Aromen sind sehr klassisch mit Pflaumen, Kirschen und Minze, am Gaumen überwiegen feinkörnige Tannine und Noten von dunkler Schokolade. Diese Cuvée aus mehreren Jahrgängen wird vom Anteil am Jahrgang 2011 dominiert, der ihr im Vergleich mit dem etwas feineren 2011 Vintage Port eine verführerische und üppigere Stilistik verleiht. Der Wein bietet jedenfalls bereits jetzt wunderbares Trinkvergnügen, wird aber bestimmt über Jahrzehnte gut reifen.

## 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 und andere

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

GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG Januar 2014 REIFUNG Grosse alte Holzfuder

TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 124 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 93 ALKOHOLGEHALT (%) 19,5 BAUMÉ 3,4 PH-WERT 3,7

GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4,04 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0,22 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 60 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 1,02

PRODUKTION 11884 Flaschen ALLERGENE Sulfites

PASSENDEN ESSEN Desserts mit (vor allem dunkler) Schokolade, Cheddar, Gouda und Brie. Würzige Speisen mit rotem Fleisch, Wild, Lamm oder Kalb. Pfeffersteak.

FIT FÜR VEGANER ja

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

