



Niepoort Late Bottled Vintage 2017

Unser LBV wird 4 bis 6 Jahre lang in großen Holzbinden gereift. Die Art der Vinifizierung und des Ausbaus erfolgt in Abstimmung mit dem Ausgangsmaterial: ausgesuchte Portweine aus einem einzigen Jahrgang, die körperreich und von hoher Qualität sind. Der Late Bottled Vintage ist eine Portwein-Kategorie, die in den 60er Jahren populär wurde – sie füllte die Lücke zwischen den Ruby und den Vintage Ports. Der längere Ausbau des LBV ist dafür verantwortlich, dass sich diese Portweine mit schöner Reife und einer runden Art präsentieren: sie können bereits in ihrer Jugend, kurze Zeit nach der Abfüllung, genossen werden.

VINIFIKATION

Der Jahrgang 2017 wird mit seiner großen Hitze und den rekordverdächtig geringen Niederschlägen in Erinnerung bleiben. Trotz der Trockenheit verliefen Austrieb und Blüte jedoch unter guten Bedingungen. Im August und September ermöglichten die hohen Tagestemperaturen und kühlen Nächte einen gleichmäßigen Reifeverlauf. Unsere Entscheidung, früh zu ernten, brachte uns kerngesunde Trauben mit fantastischen Säurewerten. Die Ernte im Vale de Mendiz startete am 24. August unter perfekten Witterungsverhältnissen: Die Moste zeigten intensive Farbtöne und ein kraftvolles Profil. Die letzten Trauben wurden am 26. September gelesen.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Dunkles Rubinrot mit roter Randaufhellung. In der Nase Aromen von dunkler Schokolade im Verbund mit Waldbeeren und einem würzigen Charakter. Am Gaumen von mittlerer Dichte und fester Struktur – die Säure sorgt für großartige Frische, der Abgang ist feurig und von Würze geprägt. Dank seiner Frische und der Primärfrucht bereitet der Wein bereits jetzt viel Trinkfreude, er besitzt aber ebenso Lagerpotential für ein paar Jahrzehnte.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Douro WEINFARBE Rot BODENART Schiefer
 WEINBERGE Vinhas da Pisca, Vale do Pinhão und 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 ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat LESEZEITRAUM September
 LESEART Manuell GÄRUNG In Lagares fußgestampft ABFÜLLUNG Juli 2021 REIFUNG In großen Holzfässern
 TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 117.6 RESTZUCKER (G/DM³) 87 ALKOHOLGEHALT (%) 19.3 PH-WERT 3.63 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.8
 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.3 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 47 VOLUMENMASSE (G/CM³) 1.019 PRODUKTION 80000 Flaschen
 ALLERGENE Sulfite

PASSENDES ESSEN Desserts mit Schokolade vor allem Bitterschokolade. Cheddar, Gouda oder Brie. Eignet sich auch als Begleiter zu würzigen Gerichten mit rotem Fleisch, Wild, Lamm, Kalb und Pfeffersteak.

FIT FÜR VEGANER & VEGETARIER nein ZULETZT AKTUALISIERT 2021-11-02

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

