



Porto Vintage 2024 (Subskription)

In der Nase zeigt sich der Wein tiefgründig und zurückhaltend, mit dunkler Frucht und subtiler floraler sowie kräutriger Frische. Vielschichtig und präzise deutet er bereits seine auf Zeit angelegte Struktur an.

Am Gaumen beeindruckt er durch klare Linien, grosse Frische und bemerkenswerte Balance. Trotz Konzentration wirkt er nie schwer, sondern spannungsvoll und energiegeladen. Das für einen Vintage Port eher trockene Profil unterstreicht die Präzision, während feine, disziplinierte Tannine die Frucht elegant rahmen. Nicht Masse, sondern Energie prägt den Eindruck am Gaumen.

Das lange, kontrollierte Finale mit saliner Frische und würziger Note zeigt deutlich: Das ist kein Vintage, der heute beeindrucken will, sondern einer, der über Jahrzehnte hinweg seine Epoche definieren wird.

Produzent	Niepoort Vinhos
Kategorie	Subskriptionen
Land	Portugal
Region	Porto
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	38 cl
Alkohol	19.5 %
Traubensorten	Tinta Francisca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Amarela
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	314644



Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand geerntet und nach der traditionellen Methode in Granitbecken, welche Lagares genannt werden, mit den Füßen gestampft. Der Wein wurde dann in grosse Holzfässer umgefüllt und über den Winter im Dourotal gelagert. Im Frühling 2026 wurde er dann nach Vila Nova de Gaia transportiert um fertig zu reifen.

Terroir

Die Trauben stammen von uralten Weinbergen mit einem Alter von 80 bis über 100 Jahren. Die Reben wachsen dort in den für das Douro-Tal typischen Schieferböden.

Geschichte





Vintage Port ist die Spitze der Qualitätspyramide im Portwein und wird nur in den allerbesten Jahren hergestellt. Die Weine zeichnen sich durch ihr extremes Reifepotential aus - Vintage Ports können mehrere Jahrzehnte gelagert werden. Im Jahr 2024 waren die Bedingungen so gut, dass Niepoort voller Vorfreude und Stolz den Vintage 2024 deklariert.

