



Porto Vintage 2003

Fein und elegant, mineralisch, ohne balsamisch zu sein. Noten von Kaffee und schwarzen Pflaumen. Delikater Geschmack, jedoch bestimmt, reich an Tanninen, aber nicht übertrieben. Der Abgang ist herrlich lang. Von robuster Statur und beeindruckender Eleganz.

Produzent	Niepoort Vinhos
Kategorie	Portwein
Land	Portugal
Region	Porto
Jahrgang	2003
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	20.0 %
Lagerfähigkeit	bis 2053
Traubensorten	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	568783
Passt zu	Desserts, Käse, Blauschimmelkäse



Vinifikation

2003 war ein heisses und trockenes Jahr. Die Produktion war relativ hoch, aber die Trauben klein, was die Konzentration an Tanninen und Farbe begünstigte. Die getrockneten Trauben wurden von Hand entfernt, um die Feinheit des Weins zu gewährleisten. Fussgestampft. Die Trauben der Vinha da Pisca (ein sehr alter Weinberg) gaben dem Endverschnitt die gewünschte Finesse. Nach zwei Jahren Ausbau in Holzfudern, wurde der Vintage 2003 im September 2005 auf die Flasche gefüllt zur weiteren Reifung.

Terroir

Die Reben sind durchschnittlich 60 bis 100 Jahre alt. Die Böden in den Weinbergen Vinha da Pisca, Vale do Pinhão und Ferrão sind von Schiefer geprägt.

Geschichte

Dieser Vintage setzt Niepoorts Tradition fort, sehr ausbalancierte Portweine herzustellen, mit grosser Konzentration einerseits, andererseits aber sehr fein und delikat. Bei Niepoort lautet die allgemeine Meinung, dass dies einer der besten Jahrgänge der letzten Jahrzehnte ist.

