



Porto Vintage 2022 (Subskription)

CHF 37.50 | 10 cl = CHF 10.00

Der Wein präsentiert sich mit einem intensiven Purpurrot. Die Nase ist komplex und elegant mit floralen Noten von Veilchen, welche sich mit Aromen von Grafit, Brombeeren, schwarzen Kirschen und Lakritz fein verweben. Am Gaumen erkennt man sofort das unglaubliche Potential des Weins, der eine grosse aromatische Konzentration und viel Spannung zeigt. Die Balance ist bemerkenswert, keine Komponente dominiert. Die Süsse ist perfekt integriert und das Tannin zwar mächtig, aber sehr feinkörnig. Der Abgang ist lange und würzig und wird getragen von einer angenehmen Säure, die für die nötige Frische sorgt.

Die Auslieferung erfolgt im Herbst 2024.

| | |
|----------------|---|
| Produzent | Niepoort Vinhos |
| Kategorie | Subskriptionen |
| Land | Portugal |
| Region | Porto |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 38 cl |
| Alkohol | 19.0 % |
| Traubensorten | Tinta Francisca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Amarela |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 314632 |



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 2023 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 2022 waren die Bedingungen endlich so gut, dass man bei Niepoort zum ersten Mal seit 2019 wieder entschied, einen Vintage Port zu produzieren.

