## Niepoort

# *Porto Garrafeira, decanted 1993, bottled 2018*

**1983, 750 ml**

**Portugal, Vinho do Porto**

**9940011012**

**Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 20,0 % |
| **Restsüße:** | 110 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 3.4 g/l |




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Stockfischbällchen mit Zitrone und Aioli (Fisch)

Gratin de Courge – Kürbisauflauf mit würzigem Hartkäse (vegetarisch)

Ofenhühnchen mit Zitrone, Honig und Oliven (Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.05.2025

**Informationen zum Wein**
Dies ist ein Weißwein mit langem Maischekontakt. Es ist eine Cuvée aus 75 % Grenache Blanc und 25 % Rolle (Vermentino). Der 3,5 Hektar große Weinberg ist mit Gr enache Noir und Grenache Blanc bestockt. Der Boden ist geprägt von Kalksteinschotter und Galets roulés, nicht ganz so groß wie im Châteauneuf, aber mit hohen Quarz-Anteilen. Die Rolle-Trauben stammen aus einem 70 Jahre alten Weinberg auf der Höhe mit Kalksteingeröll. Der Boden dort ist locker und durchlässig, er wurde bereits vor dem Ankauf schon biologisch bewirtschaftet. Nach der Handlese wurden die Trauben angequetscht, für rund 14 Tage wurde der Saft auf den Schalen belassen und danach mit einer kleinen Korbpresse abgepresst. Der Saft wurde spontan im Stahltank vergoren und dann für 18 Monate im gebrauchten französischen 600-Liter-Fässern ausgebaut. Im Anschluss wurde der Wein unfiltriert und ungeschönt mit einer kleinen Dosis Schwefel gefüllt.

**Farbe**
intensives, bernsteinfarbenes Orange

**Nase**
So leuchtend sich der *2023er Pierre qui Rolle* im Glas präsentiert, so duftig und intensiv und gleichzeitig elegant wirkt er auch. Wie eine Mischung aus Khaki, Orangen und Kumquats samt Schalen, Pfirsichen und Mirabellen, einem Hauch von Bienenwachs und Kräutern.

**Gaumen**
Am Gaumen begeistert auch beim 2023er Jahrgang wieder die feine, elegante Textur, die wie Samt und Seide wirkt, aber mit einer ganz feinen, an Wasserschleifpapier erinnernden Oberfläche kombiniert wird. Dazu gibt es diese reifen, orangenfarbenen Früchte, etwas Vanille und Süßholz, etwas ebenfalls feinen Gerbstoff und eine reife, lebendige Säure. Das ist einfach schön zu trinken – orange, aber nicht anstrengend.