Niepoort

Porto Bioma Vintage Vinha Velha, Vinho do Porto DOC

2008, 750 ml

Portugal, Vinho do Porto

9940011014

Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca



Alkoholgehalt:	20,0 %
Restsüße:	104 g/l
Gesamtsäure:	4.9 g/l

Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Käseplatte

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 09.03.2025

Informationen zum Wein
Niepoort ist eines der wichtigsten Portweinhäuser und Dirk Niepoort, der es in fünfter Generation führt, ist das Aushängeschild des portugiesischen Weins. Neben seinen Portweinen hat er zahlreiche Weinprojekte in und außerhalb Portugals initiiert, die Weinfreaks begeistern. Der Portwein „Bioma Crusted“ wird aus den traditionellen Rebsorten der Douro-Region gekeltert: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Amarela, Tinta Roriz und einige mehr. Die Trauben stammen aus biologischem Anbau und aus alten Mischsätzen.
Ein „Crusted“ wird wie ein Vintage Port jung und ungefiltert abgefüllt. Es empfiehlt sich deshalb, ihn zu dekantieren, um ihn vom Sediment zu befreien, das sich während der Flaschenreife bildet. Im Gegensatz zu Vintage handelt es sich bei einem Crusted um einen Verschnitt aus mehreren Jahrgängen. Die Angabe 2017 auf der Flasche bezieht sich auf das Abfülldatum des Weins.
Farbe
Kirschrot

Nase
Die Nase wirkt überaus elegant und balanciert, sie hat erdig-mineralische Anklänge, dazu ein Bündel an dunkler Frucht und etwas Bitterschokolade. Auch die Kombination aus lebhafter Frische und alkoholischer Wärme ist sehr stimulierend.

Gaumen
Der Bioma Vinha Velha Crusted bietet viel Eleganz und Komplexität. Er ist am Gaumen geprägt von reifen, dunklen Früchten, begleitet von einer anregenden Würze. Er hat sehr feine Tannine, eine samtige Textur und insgesamt ein geschmeidiges „Mouthfeel“. Dieser Port präsentiert sich mit Fülle und Konzentration, wirkt aber keinesfalls schwer oder üppig. Alkohol und Süße sind sehr schön eingebunden, sie überlagern den Wein nicht, sondern halten sich vornehm im Hintergrund. Der lange, harmonische Abgang wird von Rosinenanklängen untermalt.