

## Voyeur Douro tinto

Region	Douro
Erzeuger	Niepoort - Douro
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	PDO051218

### Klassischer Douro-Mischsatz aus der Tonamphore

Eigentlich müsste Dirk Niepoort viel mehr Weinhändler als Winzer sein? Warum? Weil er – anders als viele seiner Kollegen – nicht nur weit über den Tellerrand der eigenen Region schaut, sondern auch unterschiedlichste Vinifikationsansätze ausprobiert und lieben lernt, ohne sich jemals auf eine einzige Stilistik festzulegen. Dirk Niepoort ist jemand, der sich auf der ganzen Welt umhört und die Essenz seiner Erlebnisse kreativ in eigene Projekte umwandelt. Mit dem „Voyeur“ widmet er sich dem Ausbau in Tonamphoren, denn wer im Douro unterwegs ist, hat den ganzen Tag Holzfässer um sich. Warum also nicht mal etwas völlig anderes wagen? Hierbei handelt es sich um einen klassischen Mischsatz unterschiedlichster Douro-Rebsorten (allesamt 40 bis 50 Jahre alte Rebstöcke), die in 1.000-Liter-Amphoren eingemaischt, dann vergoren und über acht Monate im Ton ausgebaut wurden. Da die Trauben durch die Bank aus höher gelegenen Anbauzonen stammen, ist dem Wein eine enorme Frische eigen. Dieser violett-bis rubinrot schimmernde Rotwein, der in der Quinta de Nápoles ausgebaut wurde, duftet rotfruchtig und frisch aus dem Glas. Die Frucht ist hier regelrecht üppig und zeigt dabei ihren vollen Charme. Am Gaumen besticht der Voyeur durch angenehme Fruchtsüße, saftige rote Früchte und schwarze Beeren, die einen hübschen Druck am Gaumen aufbauen. Das ist sexy, enorm zugänglich und einfach total schön zu trinken! Nur 5.300 Flaschen gibt es in diesem Jahrgang. Damit ist der vermeintlich kleine Wein auch eine echte Rarität und sollte allen gefallen, die auch gerne mal



einen kräftigeren Beaujolais aus Top-Appellation im Glas haben.

Trinkempfehlung: Der Voyeur bedient die absolute Komfortzone der Speisebegleitungen. Grillhähnchen, Spare Ribs oder BBQ

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333