



# Niepoort 'Fabelhaft Tinto 2004

Das genussbetonte Erlebnis des Raben Huckebein und sein fatales Ende in zauberhafter Weise von Wilhelm Busch geschildert, hat Niepoort für Fabelhaft gewählt. Da Tiergeschichten auch als „Fabel“ bezeichnet werden, trägt der Wein den Namen „Fabelhaft“. Und so schmeckt er auch! „Fabelhaft“ zeigt alle Stärken eines klassischen Douro-Weines wie tiefe Frucht, lebhaft Säure und reife Tannine. Gleichzeitig aber bereitet er schon in seiner Jugend Trinkfreude. Ausgewogenheit und Drinkability sind seine Essenz.

## Tasting Notes

Dunkle Farbe mit fruchtigen Noten von roten und schwarze Beeren.  
Am Gaumen ist der Wein fruchtig und jung; sehr mineralisch und expressiv mit ausbalancierter Säure und mit runden, frischen Tanninen und schönem Abgang.

## Vinification

Die Trauben stammen aus dem Herzstück des portugiesischen Douro-Tals, aus der Region „Cima Corgo“. Auf steilen Terrassen, die in den kargen Schieferboden gehauen wurden, wachsen die Reben, wobei Niepoort für „Fabelhaft“ ganz bewusst eine Vielzahl von kleineren Weinlagen an verschiedenen Hängen und in Seitentälern gewählt hat, um der Tradition des Douro gerecht zu werden.  
2004 ergab ausgewogene Weine mit reifen Tanninen. Die Ernte erfolgte von mitte September bis Anfang October. Nach rigoroser Auswahl der Trauben wurde der Wein in Holzfässer und in offenen Edelstahl vinifiziert. 20% vom Wein blieb 12 Monate in Holzfässer (barricas).

## Technical Information

**Product** . Fabelhaft Tinto 2004  
**Producer** . Niepoort (Vinhos) S.A.  
**Region** . Douro  
**Year** . 2004  
**Soil Type** . Schist  
**Vineyards** . Vielzahl von kleineren Weinlagen  
**Average Vine Age** . 20 - 40 years  
**Grape Varieties** . 20% Tinta Roriz, 20% Touriga Franca , 10% Tinta Barroca, 10% Touriga Nacional, 5% Tinto Cão and 35% other.

**Vines per Ha** . 5000  
**Pruning Method** . Guyot and Royat  
**Alt. from Sea level** . 300 - 500 m  
**Harvest Period** . September  
**Harvest Method** . Hand picked  
**Malolactic** . Cask  
**Fermentation** . Stainless steel lagares  
**Bottled** . March 2006  
**Ageing** . 12 month in french oak casks (228l)

**Dry Extract** . 31.7 g/dm<sup>3</sup>  
**Alcohol** . 13.5 % vol  
**Total Acidity** . 5.11 g/dm<sup>3</sup> Tartaric Acid  
**Volatile Acidity** . 0.5 g/dm<sup>3</sup> Acetic Acid  
**Ph** . 3.71  
**Free SO<sub>2</sub> at Bottling** . 21 mg/dm<sup>3</sup>  
**Production** . 160.000 bottles

Niepoort | Vinhos S.A.  
Rua Infante D. Henrique 16 - 2<sup>º</sup>F  
4051-801 Porto . Portugal

T + 351 222 001 028 . F + 351 223 320 209  
info@niepoort-vinhos.com  
www.niepoort-vinhos.com