



Niepoort 'Fabelhaft 2005

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; mit ausbalancierter Säure und mit runden, fruchtigen 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 elegante 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 2005
Produced . Niepoort (Vinhos) S.A.
Region . Douro
Year . 2005
Soil Type . Schist
Vineyards . Several
Average Vine Age . 10 to 40 years
Cast Varieties . Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinto Cão

Vines per Ha . 4000
Pruning System . Guyot
Alt. from Sea Level . 100-400 m
Harvest Period . September
Way of Harvest . Hand picked
Malolactic . Cask and stainless steel
Fermentation . Stainless steel vats
Bottled . February 2007
Ageing . 12 months in french oak casks (20%) Stainless steel (80%)

Dry Extract . 29.2 g/dm³
Alcohol . 12.90 % vol
Total Acidity . 4.88 g/dm³ Tartaric Acid
Volatile Acidity . 0.44 g/dm³ Acetic Acid
Ph . 3.71
SO₂ free wad . 23 mg/dm³
Sugar . 1.9 g/dm³
Production . 185.000 bottles

Niepoort | Vinhos S.A.
Rua Infante D. Henrique 16 -2^ºF
4051-801 Porto . Portugal

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