



# Niepoort 'Fabelhaft' 2007

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 Unkompliziertheit sind seine wesentlichen Charaktereigenschaften.

## Vinifikation

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. Der Jahrgang 2007 steht für elegante Weine mit reifen Tanninen. Die Ernte erfolgte von Mitte September bis Anfang Oktober. Nach rigoroser Auswahl der Trauben wurde der Wein in Holzfässer und in offenen Edelstahltanks vinifiziert, 20% des Weines reifte anschließend 12 Monate im Barriquefass.

## Verkostungsnotiz

Dunkle Farbe mit fruchtigen Noten von roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen ist der Wein fruchtig und jung; er gefällt durch seine ausbalancierte Säure, runden fruchtigen Tanninen und einem angenehmen Abgang.

## Weinexpertisen

**Produkt** . Fabelhaft  
**Produzent** . Niepoort (Vinhos) S.A.  
**Region** . Douro  
**Jahrgang** . 2007  
**Bodenbeschaffenheit** . Schiefer  
**Reben** . Verschiedene  
**Alter der Reben** . 10-40 Jahre  
**Rebsorten** . Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca

**Reben per ha** . 4000  
**Art der Reberziehung** . Guyot  
**Höhe** . 100-400 m  
**Ernte** . September  
**Erntemethode** . Per Hand  
**Gärung erfolgte in ...** . Fass und Edelstahl  
**Fermentation** . Edelstahl  
**Reifung vor Veröffentlichung** . 12 Monate im Barrique, (20%) im Edelstahltank (80%)

**Abfüllung** . März 2009  
**Alkohol** . 13% vol  
**Extrakt** . 28,7 g/dm<sup>3</sup>  
**Gesamtsäure** . 4.96 g/dm<sup>3</sup> Tartaric Acid  
**Volatile Säure** . 0.48 g/dm<sup>3</sup> Acetic Acid  
**pH** . 3.65  
**SO<sub>2</sub> frei** . 28 mg/dm<sup>3</sup>  
**Restzucker** . 2,4 g/dm<sup>3</sup>  
**Produktion** . 200.000 Flaschen (0,75 l)



**Vorschläge:**  
Weißes Fleisch



**Vegetarische Vorschläge:**  
Nudeln  
Pasta

