



Drink Me KALI Reserva 2015

O Drink Me Reserva é um vinho tinto produzido a partir de lotes mais complexos do que o Drink Me normal e que combina vinhos com estágios em madeira de várias dimensões e mais prolongados. As uvas são provenientes de vinhas com cerca de 30 anos, da Quinta de Nápoles, e de vinhas velhas da margem direita do rio Douro. Com um grande potencial de envelhecimento, é um vinho muito gastronómico que se adapta a vários tipos de pratos.

VINIFIKATION

2015 war ein exzellentes Jahr mit guten Regenmengen im Winter und einem recht trockenen Vegetationszyklus, wodurch der Krankheitsdruck gering blieb. Das Umfärben der Trauben in der Reifephase erfolgte mit Juli relativ früh, sodass die Ernte im September begann – bevor in der Monatsmitte Regenfälle einsetzten.

Die bei optimalen Reifewerten gelesenen Trauben wiesen gute Säurewerte und ausgewogene Zuckergradienten auf. Nach einer sorgfältigen Selektion sowohl im Weinberg als auch im Keller erfolgte die Gärung in Edelstahltanks, wobei der Maischekontakt bis zu 30 Tage dauerte. Der biologische Säureabbau fand in Barrique-Fässern statt, in denen der Wein schließlich 15 Monate lang heranreifte.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Mit seiner jugendlichen und tiefen Farbe zeigt der Fabelhaft Reserva 2015 reintonige Aromen mit balsamischen Noten sowie dunkle Früchten wie etwa Brombeeren. Am Gaumen präsentiert er sich trocken mit Noten von gebrauchtem Holz. Sein Profil ist lebend und mineralisch, der Abgang frisch und druckvoll.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Douro BODENART Schiefer

WEINBERGE Quinta de Nápoles und Vale do Pinhão DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 30-60 Jahre

REBSORTEN Tinta Roriz, Touriga Franca und andere PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000-6500

ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat MEERESHÖHE 150-500 LESEZEITRAUM September LESEART Manuell

MALOLAKTISCHE GÄRUNG Barriques GÄRUNG Edelstahltanks ABFÜLLUNG Juni 2017

REIFUNG 15 Monate in Barriques aus französischer Eiche. TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 25,3 RESTZUCKER (G/DM³) 0,6

ALKOHOLGEHALT (%) 12 PH-WERT 3,59 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4,6 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,6

SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 31 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 98 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0,992 PRODUKTION 60000 Flaschen

ALLERGENE Sulfite PASSENDES ESSEN Geflügel, gegrilltes Fleisch, bzw. Fisch, fetthaltige Fische (Lachs, Seebarsch).
Vegetarisch: Pasta, Quiche

FLASCHE



KASTEN



FIT FÜR VEGANER nein



PALETTE

