



## Drink Me 2006

Die Idee hinter diesem Wein war einen angenehmen, zugänglichen Rotwein herzustellen, der zugleich die Komplexität, die mineralischen Noten und die große Tiefe der Douro-Weine bewahrt.

### VINIFIKATION

Obwohl das Jahr 2006 schwierig war, mit sehr hohen Temperaturen zu Beginn der Ernte, erlaubte uns die Verwendung von höher angepflanzten und weniger ausgesetzten Weinbergen, einen Diálogo mit großer Frische des Geschmacks und der Aromen zu produzieren. Die Ernte fand zwischen der ersten und dritten Septemberwoche statt. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks mit insgesamt 12 Tage Maischestandzeit. Der Wein reifte fast in Edelstahltanks und nur 15% davon reifte für 12 Monate in gebrauchten Fässern aus französischer Eiche.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Sehr lebhaft rubinrote Farbe mit Noten von roten Früchten und Gewürzen, Teeblättern. Komplex, zeigt er sich am Gaumen voll, ohne schwer zu sein, mit guter Struktur aber sehr weichen Tanninen. Kann bereits getrunken werden. Frischer als der 2005, mit sehr frischem Obst und einem langen Abgang. Ein Wein, der Lust macht.

### PRODUKTDATEN

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

WEINBERGE Verschiedene DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 10-40 Jahre

REBSORTEN Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela und Tinto Cão

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000 ART DER REBERZIEHUNG Guyot MEERESHÖHE 100-400

LESEZEITRAUM September LESEART Hand MALOLAKTISCHE GÄRUNG Barriques und Edelstahltanks

GÄRUNG Lagar (Weinpresse) ABFÜLLUNG März 2007

REIFUNG 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche (20%) Edelstahltanks (80%)

TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 28 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 2.1 ALKOHOLGEHALT (%) 13 PH-WERT 3.65

GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4.92 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.46 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 23

PRODUKTION 40.000 Flaschen

