



Drink Me 2008

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

2008 war ein außergewöhnliches Jahr in der Douro-Region. Die Regenfälle im Frühjahr und Frühsommer trugen dazu bei, die Bodenfeuchtigkeit bei der Ernte zu bewahren. Andererseits führte der niedrige Erhalt zu sehr ausgewogenen Moste mit guter Säure und nicht übertriebenen Zuckergehalten.

Die Ernte erfolgte im September, unter perfekten Bedingungen bei trockenem und mildem Wetter. Die Gärung fand in Edelstahltanks statt mit Maischestandzeiten zwischen 8 und 15 Tagen. Nur 20% des Weins reifte 12 Monate lang in gebrauchten Fässern aus französischer Eiche.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Sehr lebhaft rubinrote Farbe mit Noten von roten Früchten und Gewürzen, leichter schieferartiger Charakter. Am Gaumen lebendig und ansprechend, mit weichen Tanninen und ausgezeichneter Säure, die zu einem langem Abgang führen.

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 andere

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000 ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat

MEERESHÖHE 100-500 LESEZEITRAUM September LESEART Hand

MALOLAKTISCHE GÄRUNG Barriques und Edelstahltanks GÄRUNG Edelstahltanks

ABFÜLLUNG Mai 2010 REIFUNG 12 Monate in Barrique, (20%) und in Edelstahltank (80%)

TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 27.4 RESTZUCKER (G/DM³) 2.4 ALKOHOLGEHALT (%) 13 PH-WERT 3.65

GESAMTSÄURE (G/DM³) 5.05 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.53 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 25

PRODUKTION 9.000 Flaschen

