



Drink Me 2009

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

Das Jahr 2009 war bis Anfang August eher kühl. Die Bodenfeuchtigkeit und ein frischer Sommer für die üblichen Verhältnisse in der Douro-Region ließen eine längere Reifungsperiode und eine erleichterte Ernte erwarten. Doch die hohen Temperaturen ab dem 12. August beschleunigten den Reifungsprozess in der ganzen Region, dabei verdorrte keine einzige Traube. Die Ernte begann früher, schon Anfang September.

Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks, nach einer Maischestandzeit von 8-15 Tagen. 20% des Weines reifte in Barriques aus französischer Eiche.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Die Farbe ist dunkler als im Vorjahr, intensive Aromen von roten und schwarzen Beeren, mit Gewürznoten und Aroma nach nassem Stein. Am Gaumen ansprechend, frisch, mit sehr sanften Tanninen und einer ausbalancierten Säure, angenehmer, langer Abgang.

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 2011

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

TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 28.9 RESTZUCKER (G/DM³) 2.2 ALKOHOLGEHALT (%) 13.5 PH-WERT 3.66

GESAMTSÄURE (G/DM³) 5.06 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.57 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 35

PRODUKTION 50.000 Flaschen

Area with horizontal dotted lines for notes.

