



## Drink Me 2010

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 2010 wird durch die starken Regenfälle während des ganzen Winters und Frühjahrs in Erinnerung bleiben. Die großen Mengen Bodenwasser haben zu einem starken Anstieg der durchschnittlichen Produktion der Region beigetragen sowie zum erhöhten Druck von Pilzkrankheiten auf die Reben. Die Reifezeit war warm und trocken, aber der leichte Regen Anfang September erlaubte eine vollständige und ausgewogene Reifung. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks und in Barriques aus französischer Eiche mit einer Maischestandzeit von 8 bis 15 Tagen. Nur 25% des Weins reifte für 14 Monate in gebrauchten Barriques, Fässern (500L) und in Holzfudern (3000 L).

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Rubinrote Farbe, Aromen vor allem nach reifen Früchten und Waldblättern, Pfeffernoten und Mineraltöne, die für den Schieferboden charakteristisch sind. Am Gaumen frisch und lang, mit präsenten, dennoch gut integrierten Tanninen. Seine Lebhaftigkeit unterstreicht die Aromen nach frischem Obst und schließt mit einem langen 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 and others

ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat MEERESHÖHE 100-500 LESEZEITRAUM September

LESEART Hand MALOLAKTISCHE GÄRUNG Barriques und Edelstahltanks GÄRUNG Edelstahltanks

ABFÜLLUNG April 2012

REIFUNG 14 Monate in Barriques aus französischer Eiche (25%) und Edelstahltanks (75%)

TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 27.4 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 2.2 ALKOHOLGEHALT (%) 13 PH-WERT 3.7

GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4.9 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.6 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 34

PRODUKTION 50.000 Flaschen