



Eto Carta Branco 2016

2011 war der erste Jahrgang dieses für den japanischen Markt konzipierten Weißweins.

VINIFIKATION

Das Weinbaujahr 2016 gestaltete sich untypisch: der Winter war sehr warm und regnerisch, der Frühling kühl und sehr feucht und der Sommer extrem heiß und trocken. Diese Wetterbedingungen führten zu einem sehr frühen Austrieb (um circa 2 Wochen zu früh), wobei sich der Vegetationszyklus im Laufe des Frühlings deutlich verzögerte, so trat insbesondere die Verfärbung der Trauben mit einer 2-wöchigen Verspätung ein.

Die Trauben stammen aus Weingärten auf 550 bis 700 Meter Meereshöhe am rechten Ufer des Douro. Sie wurden in der Nacht gekühlt in die Kellerei gebracht: dort wurden sie sorgsam selektioniert und behutsam unter niedrigen Temperaturen gepresst, um Oxidation und eine zu starke Extraktion zu vermeiden. Nach einer natürlichen Klärung von 24 Stunden, wurden 30% des Mostes in gebrauchten französischen Barriques vergoren, der Rest reifte 8 Monate lang in Edelstahltanks. Der Wein wurde mit weinbergseigenen Hefen vergoren und im Mai 2017 in Flaschen gefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Obwohl er noch sehr jung ist, weist der Wein bereits eine tolle Harmonie auf. Die Aromen sind von Frische, Finesse und Mineralität geprägt, Zitrusfrüchte und frische Kräuter geben den Ton an. Am Gaumen zeigt er Struktur ohne schwerfällig zu sein. Der Abgang ist druckvoll und lebendig, mit schönen Zitrusnoten und viel Mineralität. Ein Weißwein, der jugendlich und erfrischend ist, voller Trinkfreude. Er eignet sich als Begleiter zu zahlreichen Anlässen.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro BODENART Glimmerschiefer WEINBERGE Verschiedene

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 20 - 50 Jahre

REBSORTEN Rabigato, Códaga do Larinho, Gouveio, Dona Branca, Viosinho, Bical und andere

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000-6000 ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat

MEERESHÖHE 550-700 LESEZEITRAUM August/September LESEART Hand MALOLAKTISCHE GÄRUNG Keine

GÄRUNG Edelstahltanks (75%) und Barriques aus französischer Eiche (25%) ABFÜLLUNG Mai 2017

REIFUNG Edelstahltanks und Barriques aus französischer Eiche RESTZUCKER (G/DM³) 1,4

ALKOHOLGEHALT (%) 12,3 PH-WERT 3,3 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,5

SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 43 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 97

PASSENDEN ESSEN Gegrillter und gebratener Fisch, Pasta mit Meeresfrüchten, helles Fleisch

