



Fabelaktig Branco 2010

Der erste Weiße Fabelaktig kam im Juni 2011 heraus. Für das Etikett dieses Weins, haben wir uns für die gleiche Geschichte des Roten Fabelaktig Troll entschieden. Das Etikett wurde von dem norwegischen Künstler Leif Otto Furseth erstellt und zeigt, wie unser Wein hilft, das Leben zu genießen...

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, vor allem der älteren und in höheren Lagen angebauten Weinbergen. Die Weinlese folgte im September; nach kurzem Pressen ruhte der Most für 24 Stunden, ohne Kontakt mit den Traubenschalen zu haben. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks und in Barriques aus französischer Eiche. Der Wein reifte für 9 Monate auf der Feinhefe, ohne Batonnage (Aufrühren der Hefe) und ohne biologischen Säureabbau.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Lebendige Farbe; aromatische Nase mit intensivem mineralischen Charakter und frischen Zitrusnoten. Am Gaumen zeigt er eine lebhaft Säure und einen kompakten Körper, mit Noten von Steinobst und einem leicht rauchigem Charakter, der die Komplexität des Weines unterstreicht. Elegant im präsenten Abgang, ist der »Fabelhaft Branco« ein universeller Speisenbegleiter zur mediterranen (Sommer-) Küche und Gerichten mit hellem Fleisch oder gedünstetem Fisch.

PRODUKTDATEN

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

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 20-25 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 September LESEART Hand MALOLAKTISCHE GÄRUNG Keine

GÄRUNG Barriques aus französischer Eiche (30%) Edelstahltanks (70%) ABFÜLLUNG Juni 2011

REIFUNG Edelstahltanks und Barriques TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 18.3 RESTZUCKER (G/DM³) 2.9

ALKOHOLGEHALT (%) 13.12 PH-WERT 3.65 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.59 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.41

PASSENDEN ESSEN Ofengebackener und gegrillter Fisch, Pasta mit Meeresfrüchten, Geflügel, Weisses Fleisch.

