



Fabelaktig Branco 2011

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 Jahrgang 2011 kennzeichnete sich durch hohe Temperaturen zu Beginn der Saison, die zur frühen Blüte und einer frühen Ernte führten. Jedoch waren die in höheren Lagen angepflanzten Reben etwas langsamer als die anderen und als die Ernte endete, zeigten alle Weine eine gute Menge an malischer Säure, ein sehr wichtiger Faktor der für die Frische der Weißweine, die keine malolaktische Gärung durchmachen, sorgt. Die Ernte begann Ende August. Nach leichtem Pressen ohne Kontakt mit den Traubenschalen, ruhte der Most für 24 Stunden. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks (75%) und in Barriques aus französischer Eiche (25%). Der Wein reifte in diesen beiden Arten von Lagerung für 7 Monate auf der Feinhefe, ohne Batonnage und ohne malolaktische Gärung.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Zitrusfarbe, mit intensivem mineralischen Charakter und starke Zitrusnoten, Pfrisich- und Blumentöne. Am Gaumen zeigt der Wein eine große Ausgewogenheit und Komplexität, mit Aromen von Steinobst und eine erfrischende Säure. Langer, salziger Abgang.

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 April 2012

REIFUNG Edelstahltanks und Barriques aus französischer Eiche TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 19

RESTZUCKER (G/DM³) 3 ALKOHOLGEHALT (%) 13,5 PH-WERT 3,31 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4,8

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,4 PRODUKTION 92.820 Flaschen

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

