



## Fabelaktig Branco 2012

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 2012 wurde durch die niedrigen Niederschlagswerte in der Douro-Region gekennzeichnet. Als Folge begann der vegetative Zyklus der Reben im Durchschnitt 15 Tage später als in den Vorjahren. Andererseits war der Winter 2012 durch niedrige Temperaturen geprägt, die ein angemessenes und ausgewogenes Wachstum erlaubten. Die Reifezeit war weniger warm als üblich, was eine gute Balance im Säuregehalt des Mostes zur Folge hatte.

Die Trauben wurden Anfang September geerntet. Nach einer sorgfältigen Auswahl am Lesetisch, wurden die Trauben langsam gepresst. Der Most ruhte 24 Stunden lang, ohne jegliche Maischestandzeit, es folgte anschließend eine langsame Gärung für 9 Monate.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Fabuloso Branco 2012 zeigt eine kristallklare Zitrusfarbe. Mineralische Nase mit einem akzentuierten Aroma nach sehr frischem, weißem Obst.

Am Gaumen zunächst frisch, ausgewogen und komplex. Die Aromen nach weißem Obst verbinden sich mit Rauchnoten, die das Authentische dieses Weins verstärken. Der lange Abgang endet leicht salzig, typisch für dieses Terroir.

### PRODUKTDATEN

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

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 20 - 50 Jahre

REBSORTEN Rabigato, Códega 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 Edelstahl tanks (75%) und Barriques aus französischer Eiche (25%) ABFÜLLUNG Mai 2013

REIFUNG Edelstahl tanks und Barriques aus französischer Eiche TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 19 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 3,1

ALKOHOLGEHALT (%) 13 PH-WERT 3,38 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4,7 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0,5

SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 20 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 62 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 0,9882

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

