



Fabelaktig Branco 2013

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

Die Ernte begann im Jahr 2013 am 19. August, früher als üblich, um die hohen Säureniveaus zu erhalten und zu hohe Alkoholgehalte zu vermeiden. Das Weinjahr war um ca. 25% produktiver als das Vorjahr. Die Entscheidung, die Ernte früher zu beginnen erwies sich als richtig, da die wichtigsten Weinberge bereits geerntet wurden, bevor es am 27. September heftig zu regnen begann.

Die Trauben stammen aus dem rechten Ufer des Douro und wurden über Nacht in einem Kühlwagen transportiert. Nach einer sorgfältigen Auswahl in der Kellerei, wurden sie vorsichtig bei niedriger Temperatur gepresst, um Oxidation und eine zu große Extraktion zu vermeiden.

Nach einer etwa 24-stündigen Dekantation, wurden 10% des Mostes in Barriques aus französischer Eiche und der Rest in Edelstahltanks für 8 Monate mit einheimischen Hefen vergoren. Der Wein wurde am 19. Mai 2014 abgefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Die Ernte 2013 ist delikat, fein und elegant. Das Aroma ist deutlich mineralisch, mit Noten von frischem Obst und Frühlingsblumen. Am Gaumen zeigt sich der Wein komplex, aber frisch, leicht, aber mit guter Konzentration und einer sehr ausgewogenen Säure. Langer Abgang mit Noten von Zitrusfrüchten, frisch und erfrischend. Perfekt für verschiedene Anlässe.

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 2014

REIFUNG Edelstahltanks und Barriques aus französischer Eiche TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 16.7

RESTZUCKER (G/DM³) 1.4 ALKOHOLGEHALT (%) 12.5 PH-WERT 3.39 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.2

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.4 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 11 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 47 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.9883

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

