



Fabelaktig Branco 2014

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 Weinjahr 2014 auf der Quinta de Nápoles zeichnete sich durch weniger Quantität aber mehr Qualität aus. Alles deutete auf ein frühes Weinjahr hin aufgrund der großen Menge Bodenwasser, die sich im Winter und Frühjahr angehäuften hatte. Die Reifungsphase trat früh an und erlaubte eine Ernte bereits im August. In der Quinta de Nápoles wurde der größte Teil der Weinberge beim gutem Wetter gelesen, zwischen dem 23. August und 21. September.

Die Trauben stammen aus Weinberge, die auf dem rechten Ufer des Douro in Höhe angepflanzt sind. Sie wurden über Nacht in einem Kühlwagen transportiert und nach einer sorgfältigen Auswahl in der Kellerei vorsichtig bei niedriger Temperatur gepresst, um Oxidation und eine zu große Extraktion zu vermeiden.

Nach einer ca. 24-stündigen natürlichen Dekantierung, wurden 10% des Mostes in Barriques aus französischer Eiche und der Rest in Edelstahltanks für 8 Monate mit den einheimischen Hefen vergoren. Der Wein wurde im Mai 2015 abgefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Die Ernte 2014 zeigt den frischen und ausgewogenen Charakter des Weinjahres. Das Aroma ist frisch, delikat und deutlich mineralisch. Noten von frischem Obst, Zitrusfrüchten und etwas exotischem Obst. Am Gaumen sehr elegant und umschmeichelnd mit guter Säure, zeigt sich frisch und erfrischend. Gute mineralische und Zitrusnoten im Abgang. Ein sehr ausgewogener Weißwein, charaktervoll aber nicht schwer. Perfekt zu verschiedenen Anlässen.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro BODENART Glimmerschiefer WEINBERGE Verschiedene
 DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 20 - 50 Jahre
 REBSORTEN Rabigato, Códega do Lario, 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 2015
 REIFUNG Edelstahltanks und Barriques aus französischer Eiche TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 17.2
 RESTZUCKER (G/DM³) 1.1 ALKOHOLGEHALT (%) 12.5 PH-WERT 3.3 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.8
 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.4 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 23 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 87 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.9885
 PASSENDES ESSEN Ofengebackener und gegrillter Fisch, Pasta mit Meeresfrüchten, Geflügel, Weisses Fleisch.

