



Fabelaktig Branco 2015

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 klimatischen Bedingungen des Weinjahrs 2015 waren sehr günstig bei Sonne, Hitze und niedriger Luftfeuchtigkeit, die ein homogenes Wachstum der Pflanzen begünstigten. Eine der Besonderheiten dieses Weinjahres war die Fähigkeit der Weinberge, das Feuchtigkeitsniveau während der Reifung zu bewahren. Zwischen Ende August und Anfang September zeigten sich die Grundblätter noch grün und feucht und die Beeren voll mit einer dicken, festen Haut. Die Ausgewogenheit der Moste, die Weichheit der Tannine und die große Farbkonzentration lassen ein außergewöhnliches Jahr erwarten.

Die Trauben 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, wurde 15% des Mostes in Barriques aus französischer Eiche und der Rest in Edelstahltanks für 8 Monate vergoren. Der Wein wurde im Mai 2016 abgefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Obwohl noch jung und etwas enthalten im Aroma, zeigt die Ernte 2015 die Ausgewogenheit und Harmonie des Weinjahres. Das Aroma ist frisch, delikat und deutlich mineralisch. Noten von Zitrusfrüchten und frischen Pflanzen. Am Gaumen sehr elegant und umschmeichelnd mit guter Säure. Frisch und mineralisch im Abgang mit guten Zitrusnoten. Ein junger, lebhafter Weißer, sehr einfach zu trinken. Perfekt zu den verschiedensten Anlässen.

PRODUKTDATEN

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

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 40-70 Jahre

REBSORTEN Rabigato, Códega do Larinho, Gouveio, Donzelinho, Viosinho 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 2016

REIFUNG Edelstahltanks und Barriques aus französischer Eiche TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 17,7

RESTZUCKER (G/DM³) 0,8 ALKOHOLGEHALT (%) 12,5 PH-WERT 3,27 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5,1

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,3 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 32 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 89 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0,9888

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

