



## Fabelhaft 2005

Das genussbetonte Erlebnis des Raben Hucklebein und sein fatales Ende in zauberhafter Weise von Wilhelm Busch geschildert, hat Niepoort für Fabelhaft gewählt. Da Tiergeschichten auch als „Fabel“ bezeichnet werden, trägt der Wein den Namen „Fabelhaft“. Und so schmeckt er auch! „Fabelhaft“ zeigt alle Stärken eines klassischen Douro-Weines wie tiefe Frucht, lebhafte Säure und reife Tannine. Gleichzeitig aber bereitet er schon in seiner Jugend Trinkfreude. Ausgewogenheit und Drinkability sind seine Essenz.

### VINIFIKATION

Die Trauben stammen aus dem Herzstück des portugiesischen Douro-Tals, aus der Region „Cima Corgo“. Auf steilen Terrassen, die in den kargen Schieferboden gehauen wurden, wachsen die Reben, wobei Niepoort für „Fabelhaft“ ganz bewusst eine Vielzahl von kleineren Weinlagen an verschiedenen Hängen und in Seitentälern gewählt hat, um der Tradition des Douro gerecht zu werden. 2004 ergab elegante Weine mit reifen Tanninen. Die Ernte erfolgte von Mitte September bis Anfang Oktober. Nach rigoroser Auswahl der Trauben wurde der Wein in Holzfässer und in offenen Edelstahl vinifiziert. 20% vom Wein blieb 12 Monate in Holzfässer (barricas).

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Dunkle Farbe mit fruchtigen Noten von roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen ist der Wein fruchtig und jung; mit ausbalancierter Säure und mit runden, fruchtigen Tanninen und schönem Abgang.

### PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro WEINFARBE Rot BODENART Schiefer  
WEINBERGE Verschiedene DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 10-40 Jahre  
REBSORTEN Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela und Tinto Cão  
PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000 ART DER REBERZIEHUNG Guyot HÖHE (M) 100-400  
LESEZEITRAUM September LESEART Hand MALOLAKTISCHE GÄRUNG Barriques und Edelstahltanks  
GÄRUNG Lagar (Weinpresse) ABFÜLLUNG Februar 2007  
REIFUNG 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche (20%) Edelstahltanks (80%)  
TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 29.2 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 1.9 ALKOHOLGEHALT (%) 12.9 PH-WERT 3.71  
GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4.88 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.44 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 23  
PRODUKTION 33.500 Flaschen ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

