



## Fabelhaft 2006

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, lebhaft Säure und reife Tannine. Gleichzeitig aber bereitet er schon in seiner Jugend Trinkfreude. Ausgewogenheit und Drinkability sind seine Essenz.

### VINIFIKATION

Obwohl das Jahr 2006 schwierig war, mit sehr hohen Temperaturen zu Beginn der Ernte, erlaubte uns die Verwendung von höher angepflanzten und weniger ausgesetzten Weinbergen, einen Diálogo mit großer Frische des Geschmacks und der Aromen zu produzieren. Die Ernte fand zwischen der ersten und dritten Septemberwoche statt. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks mit insgesamt 12 Tage Maischestandzeit. Der Wein reifte fast in Edelstahltanks und nur 15% davon reifte für 12 Monate in gebrauchten Fässern aus französischer Eiche.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Sehr lebhaft rubinrote Farbe mit Noten von roten Früchten und Gewürzen, Teeblättern. Komplex, zeigt er sich am Gaumen voll, ohne schwer zu sein, mit guter Struktur aber sehr weichen Tanninen. Kann bereits getrunken werden. Frischer als der 2005, mit sehr frischem Obst und einem langen Abgang. Ein Wein, der Lust macht.

### 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 März 2007

REIFUNG 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche (20%) Edelstahltanks (80%)

TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 28 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 2.1 ALKOHOLGEHALT (%) 13 PH-WERT 3.65

GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4.92 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.46 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 23

PRODUKTION 40.000 Flaschen ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05