



## Fabelhaft 2008

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

2008 war ein außergewöhnliches Jahr in der Douro-Region. Die Regenfälle im Frühjahr und Frühsommer trugen dazu bei, die Bodenfeuchtigkeit bei der Ernte zu bewahren. Andererseits führte der niedrige Erhalt zu sehr ausgewogenen Moste mit guter Säure und nicht übertriebenen Zuckergehalten.

Die Ernte erfolgte im September, unter perfekten Bedingungen bei trockenem und mildem Wetter. Die Gärung fand in Edelstahltanks statt mit Maischestandzeiten zwischen 8 und 15 Tagen. Nur 20% des Weins reifte 12 Monate lang in gebrauchten Fässern aus französischer Eiche.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Sehr lebhaft rubinrote Farbe mit Noten von roten Früchten und Gewürzen, leichter schieferartiger Charakter. Am Gaumen lebendig und ansprechend, mit weichen Tanninen und ausgezeichneter Säure, die zu einem langem Abgang führen.

### 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 andere

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000 ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat HÖHE (M) 100-500

LESEZEITRAUM September LESEART Hand MALOLAKTISCHE GÄRUNG Barriques und Edelstahltanks

GÄRUNG Edelstahltanks ABFÜLLUNG Mai 2010

REIFUNG 12 Monate in Barrique, (20%) und in Edelstahltank (80%) TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 27.4

RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 2.4 ALKOHOLGEHALT (%) 13 PH-WERT 3.65 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 5.05

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.53 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 25 PRODUKTION 9.000 Flaschen

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

