



## Fabelhaft 2011

Das genussbetonte Erlebnis des Raben Huckebein 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

Das Jahrgang 2011 kennzeichnete sich durch eine sehr frühe Blüte, die den ganzen Zyklus vorantrieb und zu einer ungewöhnlich frühen Ernte führte. Jedoch waren die in höheren Lagen angepflanzten Reben etwas langsamer als die anderen und alle Weine zeigten gute Säuregehalte. Die Gärung fand in Edelstahltanks statt mit Maischstandzeiten zwischen 8 und 15 Tagen. Nur 10% des Weins reifte 18 Monate lang in gebrauchten Fässern aus französischer Eiche.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Rubinrote Farbe mit Aromen nach roten Beeren, Waldblättern und Pfeffernoten. Mineralische Noten, charakteristisch für den Schieferboden. Am Gaumen frisch und lang, mit präsenten, dennoch gut integrierten Tanninen. Zeigt eine große Lebendigkeit, die die Aromen von frischem Obst hervorhebt und den Abgang verlängert.

### 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 April 2013

REIFUNG 18 Monate in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche (10%), der Rest in Edelstahltanks

TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 30,5 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 0,8 ALKOHOLGEHALT (%) 13,5 PH-WERT 3,69

GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 5,2 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0,6 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 26 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 74

VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 0,9919 PASSENDES ESSEN Weißes Fleisch. Vegetarische Vorschläge: Nudeln, Pasta.

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05