



Fabelhaft 2012

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

VINIFIKATION

In jedem Landwirtschaftsjahr gibt es entscheidende Momente. Im Jahre 2012 waren es wahrscheinlich die ersten drei Monate die das ganze Jahr bestimmten. Die Niederschlagswerte in der Region des Cima Corgo blieben unter 20 mm, während mindestens 250 mm erwartet wurden. Darüber hinaus regnete es im Februar kaum. Infolgedessen begann die Sprossung 15 Tage später als im Vorjahr, was zusammen mit dem Regen im April und Mai zur Verzögerung des gesamten Vegetationszyklus führte. Die intensive Hitze Ende Juni verursachte die Verdorrung einiger Trauben. Der Sommer war nicht besonders heiß und die Nächte waren kühler als üblich in den letzten beiden Augustwochen.

Das Wetter während der Erntezeit war gut, es regnete am 23. und 25. September. Glücklicherweise hörte der Regen auf und es gab keine Probleme mit geplatzten oder verfaulten Trauben. Der Regen beeinflusste sogar positiv die Qualität der Trauben, vor allem derjenigen die in höheren Lagen angepflanzt waren. Die niedrigen Niederschlagswerte während des Winters, sowie der anschließende niedrige Feuchtigkeitsgehalt, verursachten kaum Rebkrankheiten und die Trauben erreichten die Kellerei ohne irgendwelche Anzeichen von Schimmel oder Mehltau.

Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks mit 8-15 Tagen Maischestandzeit. 10% des Weins reifte in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche für 12 Monate.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Rote Farbe mit einem sehr deutlichen purpurnen Rand. Fein im Aroma, geprägt von gut integriertem, nicht sehr reifem Obst und balsamischen Noten. Im Mund gut strukturiert, einfach und erfrischend. Der wenige Kontakt mit dem Holz bringt das Obst und die Mineralität zum Vorschein. Am Gaumen fest, mit guter Tiefe und Säure und einen frischen 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 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 November 2013

REIFUNG 12 Monate in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche (10%), der Rest in Edelstahltanks

TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 28.1 RESTZUCKER (G/DM³) 1.8 ALKOHOLGEHALT (%) 13 PH-WERT 3.67 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.8

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.5 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 24 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 62 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.9922

PASSENDEN ESSEN Weißes Fleisch. Vegetarische Vorschläge: Nudeln, Pasta. ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

