



Fabelhaft 2013

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

Die Ernte 2013 begann am 19. August, früher als üblich, um gute Säureniveaus zu gewährleisten und einen zu hohen Alkoholgehalt zu vermeiden. Das Weinjahr war um 25% produktiver gegenüber dem Vorjahr. Die Entscheidung, die Ernte etwas früher zu beginnen erwies sich als richtig, da alle großen Weinberge geerntet waren, bevor es am 27. September stark zu regnen anfang.

Die Trauben wurden bei optimaler Reife geerntet, mit hohen Säurewerten und ausgewogenem Zuckerspiegel; nach der Auswahl, wurden die Trauben völlig entrappt. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks mit einer Maischestandzeit von 8-15 Tagen. 15% des Weines reifte für 12 Monate in gebrauchten Fässern aus französischer Eiche.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Sehr lebhaft rubinrote Farbe mittlerer Konzentration. Vibrierende, duftige Nase, mit einem frischen und sehr ausdrucksvollen Aroma von Wildobst. Noten von Gewürzen und Teeblättern, die sich harmonisch mit einem balsamischen Profil verbinden und ein komplexes und fesselndes Aroma hervorbringen. Am Gaumen zeigt er sich eleganter als im Vorjahr und hat ein ausgesprochen mineralisches Profil. Gutes Volumen im Mund, jung, mit guter Säure und weichen Tanninen, ist dies ein Wein den man gerne trinkt, ohne schwer zu sein, dank seiner Ausgewogenheit. Langer Abgang, mit einem sehr erfrischenden mineralischen Geschmack.

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) 100-400
 LESEZEITRAUM September LESEART Hand MALOLAKTISCHE GÄRUNG Barriques und Edelstahltanks
 GÄRUNG Edelstahltanks ABFÜLLUNG September 2014
 REIFUNG 12 Monate in Barrique aus französischer Eiche (20%), Edelstahltanks (80%) TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 28.7
 ALKOHOLGEHALT (%) 13 PH-WERT 3.72 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.7 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.6
 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 28 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 69 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.9921
 PASSENDES ESSEN Weißes Fleisch. Vegetarische Vorschläge: Nudeln, Pasta. ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

