



Fabelhaft 2014

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

2014 fielen die Erträge etwas niedriger aus als im Jahr 2013, wurden aber durch die Qualität sehr ausgeglichen. Die Weilese begann Anfang September, mit dem Ziel ein hohes Maß an Säure, Ausgewogenheit und Frische des Weines zu erzeugen. Wie im Vorjahr, vermied die frühe Ernte die Überreife einiger exponierter Weinberge und den Regen am Ende des Monats.

Die Trauben bei optimaler Reife geerntet mit einem hohen Säuregehalt und ausgewogenem Zuckerspiegel. Nach der Auswahl am Kellereingang, wurden die Trauben 100% entrappt und die Gärung erfolgte in Edelstahltanks mit 8-15 Tagen Maischestandzeit. 15% des Weines reifte in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche für 12 Monate.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Mittelrote Farbe. Expressives Aroma, zeigt einige florale Nuancen und von Wildobst mit einem frischen balsamischen Profil. Am Gaumen ist er eleganter als im Vorjahr mit deutlich mineralischem Charakter. Von großer Ausgewogenheit und Eleganz, hat dieser Wein einen einfachen (unkomplizierten) Stil, den wir uns vorgenommen haben zu erreichen.

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

TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 26.8 RESTZUCKER (G/DM³) 0.6 ALKOHOLGEHALT (%) 13 PH-WERT 3.63

GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.7 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.7 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 28

SO₂ GESAMT (MG/DM³) 73 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.9924

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

