



## Fabelhaft 2015

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

2015 war ein hervorragendes Jahr am Weinberg mit gutem Niederschlag im Winter und einer relativ trockenen Vegetationszeit. Das mäßige Niederschlagsniveau bedeutete dementsprechend wenig Druck von Pilzkrankheiten auf die Reben; ein relativ frühes Veraison im Juli führte zu einer frühen Ernte im September vor dem Beginn der Regenfälle Mitte September. Der Obst befand sich in optimalem Zustand und wurde lange vor dem Regen gelesen, um hohe Säureniveaus, Ausgewogenheit und Frische in den Weinen zu gewährleisten.

Die Trauben wurden bei optimaler Reife geerntet mit einem hohen Säuregehalt und ausgewogenem Zuckerspiegel. Nach der Auswahl, 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 Ziegelfarbe. Wunderbar frisches, lebendiges Aroma und ein sehr präzises Aroma von schwarzen Kirschen mit einigen floralen Nuancen und einem würzigen, balsamischen, rustikalen Profil. Am Gaumen ist er robuster als im Vorjahr mit deutlich rustikalem Charakter. Wiederum ein Wein von großer Ausgewogenheit und Eleganz, einem 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%)

RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 0.6 ALKOHOLGEHALT (%) 13 PH-WERT 3.74 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4.6

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.5 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 23 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 54

VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 0.9922 PASSENDES ESSEN Weißes Fleisch. Vegetarische Vorschläge: Nudeln, Pasta.

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

