



Fabelhaft 2016

Der Fabuloso Tinto ist ein Wein, der Harmonie und Ausgewogenheit bietet und der dabei ein Wein für jeden Tag ist, nicht nur für besondere Momente. Ein Tropfen, den man einfach gerne trinkt, weil er frisch, jung und anregend ist, den Charakter des Douro zeigt und mit seiner unkomplizierten Art begeistert. Beim Fabuloso wird Holz nur in sehr geringem Maße verwendet, damit der Wein seine jugendliche Frische behält.

VINIFIKATION

Das Weinbaujahr 2016 gestaltete sich untypisch: der Winter war sehr warm und regnerisch, der Frühling kühl und sehr feucht und der Sommer extrem heiß und trocken. Diese Wetterbedingungen führten zu einem sehr frühen Austrieb (um circa 2 Wochen zu früh), wobei sich der Vegetationszyklus im Laufe des Frühlings deutlich verzögerte, so trat insbesondere die Verfärbung der Trauben mit einer 2-wöchigen Verspätung ein.

Die Trauben wurden bei optimaler Reife geerntet, mit einem hohen Säuregehalt und ausgewogenen Zuckergradationen. Nach der Selektion bei der Anlieferung in den Keller wurden die Trauben komplett entrappt. Die Gärung fand in Edelstahltanks statt, wo die Beeren 8 bis 15 Tage lang auf der Maische verbrachten. 15 % des Weins wurde 12 Monate lang in gebrauchten französischen Barriques gereift.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Die Farbe ist lebendig, mit mittlerer Intensität. Die Aromatik ist sehr expressiv und zeigt frische und florale Noten, unter denen die für das Douro-Tal so typischen balsamischen Akzente dominieren. Am Gaumen ist der Wein elegant, beschwingt und gediegen ohne schwerfällig zu sein, mit einem deutlich mineralischen Charakter. Mit seiner Harmonie und Eleganz repräsentiert dieser Wein genau jenen unkomplizierten Stil, der uns so am Herzen liegt.

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 2016 LESEART Hand MALOLAKTISCHE GÄRUNG Barriques und Edelstahltanks
GÄRUNG Edelstahltanks REIFUNG 12 Monate in französischen Barriques (15%) und in Edelstahltanks (85%)
RESTZUCKER (G/DM³) 0,6 ALKOHOLGEHALT (%) 13 PH-WERT 3,69 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4,9
FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,5 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 24 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 70
PASSENDES ESSEN Weißes Fleisch. Vegetarische Vorschläge: Nudeln, Pasta. ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05