



Fabelhaft 2017

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

Der Jahrgang 2017 war von extremer Trockenheit geprägt. Die Ernte war kurz und intensiv – sie begann am 10. September und endete am 10. Oktober. Die Trauben für den Diálogo Tinto stammen von unterschiedlichen Weinbergen in der Sub-Region Cima-Corgo. Sie wurden mit perfekter Reife und einem optimalen Säure-Zucker Verhältnis gelesen. Nach dem Transport in die Quinta de Nápoles wurden die Trauben vorsichtig entrappt und im Edelstahltank unter kontrollierten Temperaturen circa eine Woche lang vergoren. Ein Teil des Weins reifte in französischen Barriques, der Rest verblieb etwa 6 Monate im Edelstahl.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Diálogo zeigt ein Rubinrot von mittlerer Dichte. Der Jahrgang 2017 präsentiert satte und expressive Fruchtnoten, der Wein ist frisch mit balsamischen und floralen Nuancen, die so typisch für die Rebsorten des Douro-Tals sind. Am Gaumen ist er sehr elegant, leicht und unaufdringlich. Die Tannine sind sanft und das Profil des Weins von Mineralität geprägt. Die schöne Säure und die frische Frucht bescheren ihm unmittelbares Trinkanimo – ohne Schwere und stets als Einladung zu einem weiteren Glas.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Douro WEINFARBE Rot BODENART Schiefer
 DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 10-40 REBSORTEN Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela
 PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000 ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat HÖHE (M) 100-500
 LESEZEITRAUM September LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG Im Barrique und Edelstahltank
 GÄRUNG Im Edelstahltank ABFÜLLUNG Von Juli 2018 bis Februar 2019 REIFUNG 6 Monate TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 31.3
 RESTZUCKER (G/DM³) 0.6 ALKOHOLGEHALT (%) 14.1 PH-WERT 3.68 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5.4
 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.5 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 38 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 108 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.99
 PRODUKTION 60 000 Flaschen ALLERGENE Sulfite und Albumin aus ei
 PASSENDES ESSEN Helles Fleisch, Pasta und vegetarische Gerichte. FIT FÜR VEGANER & VEGETARIER nein
 ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

