



Fabelhaft 2018

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 2018 war bis in den August hinein kühl und der Juli war sogar der kälteste Juli im 21. Jahrhundert. Im Vergleich zum Vorjahr hinkten die Reben ihrer Entwicklung etwa 3 Wochen hinterher. In den ersten Augusttagen kam es jedoch zu einer kräftigen Erwärmung: Der 4. August war der bis dahin heißeste Tag des Jahrhunderts. Im Monat September schritt der Reifeverlauf der Trauben schließlich langsamer voran. Aufgrund des Wassermangels produzierten die Reben Moste mit geringen Alkoholwerten und einer schönen phenolischen Reife sowie mit guter Komplexität und Mineralität.

Nach dem Transport in die Quinta de Nápoles wurden die Trauben vorsichtig entrappt und im Edeltank unter kontrollierten Temperaturen circa eine Woche lang vergoren. Ein Teil des Weins reifte in französischen Barriques, der Rest verblieb etwa 6 Monate im Edeltank.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Schönes, dichtes Rubinrot.

Die Aromen in der Nase widerspiegeln 2018 - einen frischen Jahrgang mit moderaten Reifegraden. Der Wein zeigt Eleganz, die mineralische Ader harmonisiert mit balsamischen und floralen Tönen sowie mit der rotbeeren Frucht.

Am Gaumen ist er leichtfüßig und fein, mit weichen aber druckvollen Tanninen. Die schöne Säure sorgt für Trinkanimo und Freude beim Verkosten.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (vinhos) S.A REGION Douro WEINFARBE Rot BODENART Schiefer

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 10 bis 40 Jahre REBSORTEN Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela.

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000 ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat HÖHE (M) 100-150m

LESEZEITRAUM September LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG In Barrique und Edeltank

GÄRUNG In Edeltank ABFÜLLUNG September 2019 REIFUNG 6 Monate in Barrique und Edeltank

TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 30.7 RESTZUCKER (G/DM³) 0.6 ALKOHOLGEHALT (%) 13.3 PH-WERT 3.66

GESAMTSÄURE (G/DM³) 5.4 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.5 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 27 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 74

VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.99 PRODUKTION 50000 Flaschen ALLERGENE Sulfite und Albumin aus ei

PASSENDEN ESSEN Helles Fleisch, Pasta und vegetarische Gerichte. ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

FLASCHE

KASTEN

PALETTE

