



Fabelhaft 2019

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 Wein-Jahrgang 2019 war durch einen trockenen Wetterverlauf gekennzeichnet. Der Frühling begann mit höheren Temperaturen, die in der Folge jedoch sanken und den gesamten Sommer über niedrig blieben. Etwas Niederschlag kam zur rechten Zeit während der Wachstumsphase und die Blüte verlief unter idealen Bedingungen, was zu einem mittleren bis hohen Behang mit durchwegs soliden Trauben führte. Milde Tage und kühle Nächte im August begünstigten einen langsamen und ausgewogenen Reifeverlauf. Der Höhepunkt der Ernte lag in der Woche vom 8. bis 15. September, den Schlusspunkt setzten am 1. Oktober die Rotweintrrauben aus höhergelegenen Parzellen.

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

Schönes, dichtes Rubinrot.

Der Wein zeigt Eleganz, die mineralische Ader harmonisiert mit balsamischen und floralen Tönen sowie mit der rotbeerigen 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 Guyon und Royat HÖHE (M) 100-150

LESEZEITRAUM September LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG In Barrique und Edelstahltank GÄRUNG In Edelstahltank

ABFÜLLUNG Mai 2020 REIFUNG 6 Monate in Barrique und Edelstahltank TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 29,2

RESTZUCKER (G/DM³) 0,9 ALKOHOLGEHALT (%) 13 PH-WERT 3,7 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5,3 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,5

SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 32 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 62 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0,992 PRODUKTION 60000 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

