



# Fabelhaft 2020

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 2020 war vor allem durch seine Heterogenität gekennzeichnet. Auf einen regnerischen Winter folgte ein recht milder Frühling, somit konnte das Wachstum gut voranschreiten. Der Juni war wiederum ziemlich kühl und verzögerte die Entwicklung der Vegetation. Der Monat Juli war dann sehr heiß (der heißeste seit 1931), mit 3 Hitzewellen, die Ertragseinbußen verursachten. Die Ernte startete in den ersten Augustwochen in den heißesten Bereichen und kam Ende September in den höheren Lagen zum Abschluss.

Im Allgemeinen war der Jahrgang 2020 ein gutes Jahr für Rotweine mit etwas mehr Körper sowie genügend Farb- und Tanninausbeute. 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 Wein weist schöne, intensive Farbtöne auf, beim Schwenken des Glases zeigen sich zudem violette Nuancen.

In der Nase kommen florale Noten zum Vorschein, dazu rotbeerige Frucht mit Nuancen von Minze, die ihm Komplexität und Frische verleiht.

Am Gaumen ist der Wein rund, elegant und mit prägnanter Säure ausgestattet.

Dieser Rote aus dem Douro-Tal ist ein unkomplizierter Wein, ein Wein, der seine Herkunft zeigt, den Reichtum an Rebsorten und all das in einer eleganten, frischen Interpretation, leicht und genussvoll zu trinken.

## PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort 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 Juli 2021  
REIFUNG 6 Monate in Barrique und Edelstahltank TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 31.3 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 0.6  
ALKOHOLGEHALT (%) 13.6 PH-WERT 3.69 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 5.4 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.6 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 23  
SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 60 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 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

