



Fabelhaft 2021

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 Jahr 2021 präsentierte eine Produktion, die über den Erwartungen lag.

Die Ernte 2021 begann am 11. August mit hervorragenden Indikatoren, Mosten mit hohem Säuregehalt, niedrigem Alkoholgehalt und einer sehr steifen Haut, was zu recht ausgewogenen Weinen führte.

Im September führte die Wetterinstabilität zu einem Höhepunkt der Anzahl der Trauben, die in den Keller kamen, und zu unterschiedlichen Reifungen je nach geografischer Lage.

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

Der Wein hat eine intensive Farbdichte und zeigt beim Schwenken violette Nuancen. Er offenbart Aromen von Earl Grey, dunklen Beeren, Graphit sowie subtile Noten von Minze, die ihm Komplexität und Frische verleihen. Der Gaumen ist wunderbar rund und elegant und besticht mit einer ausgeprägten Säurestruktur. Dieser unkomplizierte Rotwein aus dem Douro-Tal zeigt seine Herkunft und die Fülle seiner Rebsorten in einer finessenreichen, erfrischenden und animierenden Interpretation seiner Terroirs.

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 Edeltank GÄRUNG In Edeltank ABFÜLLUNG November 2022

REIFUNG 6 Monate in Barrique und Edeltank TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 27.1 RESTZUCKER (G/DM³) 0.6

ALKOHOLGEHALT (%) 12.5 PH-WERT 3.6 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5.5 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.4 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 27

SO₂ GESAMT (MG/DM³) 92 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

