



Niepoort Bastardo 2017

Bastardo ist eine Rebsorte, die man in alten Weinbergen des Douro-Tals findet. In der französischen Weinregion Jura auch als Trousseau bekannt, ist sie eine Sorte mit kurzer Vegetationsdauer und früher Reife, die für gewöhnlich verwendet wird, um den Zuckergehalt im Most zu steigern, dessen Traubenmaterial aus kühleren Zonen stammt. Die Idee, einen reinsortigen Bastardo zu keltern bestand darin, den rustikalen Charakter der Sorte zu zähmen und seine elegante und frische Seite zu zeigen. Die Bastardo-Rebstöcke finden sich verstreut in den alten Weinbergen der Quinta de Nápoles, die biologisch bewirtschaftet wird.

VINIFIKATION

Der Jahrgang 2017 war von einem trockenen Winter geprägt, die Niederschläge lagen deutlich unter dem Schnitt der letzten 30 Jahre. Der Frühling war heiß und trocken, mit Hitzewellen, die bis Ende Juni andauerten. Die hohen Durchschnittstemperaturen und die Trockenheit führten vom Austrieb bis zum Umfärben der Trauben zu einer um etwa 2 Wochen verfrühten Vegetationsphase. Auch im Sommer setzten sich die hohen Temperaturen und geringen Niederschläge fort, sodass die Ernte sehr früh, arbeitsintensiv und kurz ausfiel.

Die Trauben für den Bastardo wurden in Edelstahltanks mit 100% Kämme vergoren und etwa 2 Wochen lang auf der Maische belassen. Anschließend wurde der Most abgepresst – der Wein durchlief den biologischen Säureabbau in gebrauchten Barriques, in denen er etwa 20 Monate heranreife.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Wein zeigt lebhaft rote Farbtöne und eine sehr feine, delikate Aromatik. Er offenbart Frische und die für die Rebsorte typischen Noten von Waldbeeren sowie vegetabile Akzente, die von der Sorte und der Vergärung mit Kämme stammen. Trotz der Dominanz der rotbeirigen Frucht zeigt er am Gaumen eine schöne Harmonie mit leichtfüßigen und geschliffenen Tanninen, wobei ihm die gut eingebundene Säure eine vibrierende Ader verleiht. Mit seiner Leichtigkeit ist der Bastardo 2017 ein durch und durch frischer Wein, dessen rustikale Anmutung an die Weine von damals erinnert. Der Abgang ist sehr lang und präzise und der Wein passt sich vielen Gerichten mühelos an. Wir empfehlen, ihn gekühlt (12-14 °C) aus einem Burgunderglas zu trinken.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Quinta de Nápoles
DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 30 bis 70 Jahre REBSORTEN Bastardo PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 6000
ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat MEERESHÖHE 120-350 LESEZEITRAUM August und September LESEART Manuell
MALOLAKTISCHE GÄRUNG In Barriques GÄRUNG In Edelstahltanks ABFÜLLUNG März 2019
REIFUNG 20 Monate in französischen Barriques TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 23,7 RESTZUCKER (G/DM³) 0,6 ALKOHOLGEHALT (%) 12,2
PH-WERT 3,61 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5,4 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,8 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 23 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 109
PRODUKTION 2600 Flaschen ALLERGENE Sulfite
PASSENDES ESSEN Würste, Gebrilltes, Gerichte mit aromastarken Kräutern (Açorda - eine traditionelle Brotsuppe, Couscous)
Pilzgerichte und kalte Salate

FIT FÜR VEGANER ja

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

