



Niepoort Conciso Branco 2014

Mit dem Jahrgang 2014 bringen wir den ersten Conciso Branco heraus, einen frischen und eleganten Weißwein aus der Region Dão, der das Potential ihrer alten Reben und ihres Granit-Terroirs zeigt. Die Trauben stammen von der Quinta da Lomba: diese verfügt über uralte, fast hundertjährige Parzellen, die mit autochthonen Sorten bestockt sind, vorwiegend mit Bical, Encruzado und Malvasia.

VINIFIKATION

Im Gegensatz zu anderen Regionen regnete es im Jahr 2014 in der Region Dão wenig. Wir verzeichneten sehr heiße Wochen mit trockenen Nächten und Sonne bereits am Morgen, exzellenten Bedingungen also für den Beginn der Lese, die am 10. September mit den Weißen startete und ab 22. September mit den roten Sorten fortgesetzt wurde. Die Lese selbst war von kurzer Dauer, lief unter idealen Wetterbedingungen ab und fand ihr Ende am 27. September. Der Wein wurde unter kontrollierten Temperaturen in Granitbehältern vergoren und danach 20 Monate lang in gebrauchten 228 l Barriques ausgebaut, ohne Bâtonnage, und durchlief in diesen auch den biologischen Säureabbau.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Conciso Branco 2014 zeigt ein schönes Goldgelb. Die Aromen sind fein und einnehmend, ausgewogen mit Noten von hellen Früchten, Kräutern, zarter Trockenfrucht und leicht rauchigen Noten vom Barrique. Dieser komplexe Weißwein entfaltet sich im Glas und bietet viel Mineralität und Frische. Am Gaumen offenbart er eine schöne Fülle und Schmelz, dem mineralische Noten und die Säure ein wunderbares Gleichgewicht bescheren. Der Abgang ist sehr lang, tiefgründig und noch etwas vom Holz geprägt.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort Vinhos REGION Dão WEINFARBE Weiß BODENART Granit
DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 60 bis 100 Jahre REBSORTEN Bical, Encruzado, Malvasia und andere
PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4500 ART DER REBERZIEHUNG Goblet HÖHE (M) 600m
LESEZEITRAUM September 2014 LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG Im Barrique
GÄRUNG Granitbehälter ABFÜLLUNG Juni 2016 REIFUNG 20 Monate in gebrauchten 228 l Barriques
TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 20,9 RESTZUCKER (G/DM³) 2,9 ALKOHOLGEHALT (%) 13 PH-WERT 3,13
GESAMTSÄURE (G/DM³) 6,47 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,65 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 21 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 75
VOLUMENMASSE (G/CM³) 1 PRODUKTION 1788 Flaschen
PASSENDES ESSEN Kabeljau-Gerichte und andere fettfleischige Fische. Harmoniert mit regionalen Wurstsorten und passt auch sehr gut zu Käse aus der "Serra da Estrela".

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

