



Niepoort Conciso Branco 2015

Dieser Wein ist der zweite Jahrgang des Conciso Branco. Ein weiteres Mal wollen wir hier einen Wein vorstellen, der das ganze Potential der alten Reben und des Granit-Terroirs der Region Dão zeigt. Die Trauben stammen von der Quinta da Lomba, die über fast hundert Jahre alte Parzellen der Rebsorten Bical, Encruzado und Malvasia (und weiterer lokaler, autochthoner Sorten) verfügt.

VINIFIKATION

Der Jahrgang 2015 im Dão war von einem Winter gekennzeichnet, der trockener als im vorangegangenen Jahr war. Die Niederschläge im Frühjahr erlaubten es jedoch, die Wasserreserven im Boden etwas aufzufüllen, um die Reben im trockenen Frühling und Sommer zu versorgen. In diesem sehr frühen Jahr begannen sich die Trauben bereits im Juli umzufärben und die Ernte startete eine Woche früher als im Vorjahr. Die Ernte selbst dauerte kurz, verlief unter idealen Wetterbedingungen und endete am 19. 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 2015 zeigt ein schönes Zitronengelb. Die Aromen sind fein und einnehmend, ausgewogen mit Noten von hellen Früchten, Kräutern und einem mineralischen Gesamtbild. Die Barrique-Noten sind dezent und gut eingebunden. Der Wein ist komplex und entwickelt sich im Glas, zeigt dabei immer Mineralität und Frische. Am Gaumen offenbart er eine schöne Fülle und Schmelz, dem mineralische Noten und die Säure ein wunderbares Gleichgewicht beschenken. Der Abgang ist sehr lang und von Frische geprägt.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Dão WEINFARBE Weiß BODENART Granit WEINBERGE Quinta da Lomba

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 60 bis 100 Jahre REBSORTEN Bical, Encruzado, Malvasia und andere

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 3000 Stöcke/ha ART DER REBERZIEHUNG Gobelet HÖHE (M) 600

LESEZEITRAUM September LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG Im Barrique GÄRUNG Im Granitbehälter

ABFÜLLUNG Juni 2017 REIFUNG 20 Monate in gebrauchten 228 l Barriques ALKOHOLGEHALT (%) 12,5 PH-WERT 3,04

GESAMTSÄURE (G/DM³) 6,98 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 54 PRODUKTION 6000 Flaschen ALLERGENE Sulfite

PASSENDEN ESSEN Kabeljau-Gerichte und andere fettfleischige Fische. Harmoniert mit regionalen Wurstsorten und passt auch sehr gut zu Käse aus der "Serra da Estrela".

FIT FÜR VEGANER & VEGETARIER ja ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

