



Niepoort Conciso Branco 2016

Dieser Wein ist der dritte Jahrgang des Conciso Branco. Auch mit dieser Ausgabe wollen wir einen frischen und eleganten Wein präsentieren, 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 2016 war von einem milden Winter und hohen Niederschlägen im Frühling geprägt. Diese setzten sich bis Sommerbeginn fort. Trotz des erhöhten Krankheitsdrucks, den diese klimatischen Bedingungen mit sich bringen, blieben die Reben dank der biodynamischen Bewirtschaftung und der daraus folgenden stärkeren Resistenz komplett unbeschadet. Aufgrund der Wetterlage und des verzögerten Vegetationszyklus begann die Ernte erst am 12. September, folglich recht spät. Sie verlief jedoch ohne Niederschläge, wodurch die Trauben eine gute Konzentration erreichen konnten. Der Wein wurde in Granitbehältern bei kontrollierten Temperaturen vergoren. Danach reifte er 20 Monate lang ohne Batonnage in gebrauchten 500-Liter-Barriques und durchlief in diesen auch den biologischen Säureabbau.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Conciso Branco 2016 zeigt ein schönes Zitronengelb. Die Aromen sind fein und einnehmend, ausgewogen mit Noten von Gewürzen, einer leichten Vegetabilität, weißen Früchten, aromatischen Kräutern und einem mineralischen Gesamtbild. Weniger vom Barrique geprägt als seine Vorgänger, ist dies ein Weißwein mit viel Biss und Volumen am Gaumen, spannungsgeladen und mit einer ausgeprägten Säurestruktur. Er ist sehr komplex und benötigt Zeit, um sich im Glas zu entfalten und eignet sich perfekt für Gerichte mit höherem Fettanteil. 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, Malvasia und Encruzado
PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 3000 ART DER REBERZIEHUNG Gobelet HÖHE (M) 600 LESEZEITRAUM September
LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG Im Barrique GÄRUNG In Granitbehältern ABFÜLLUNG Juni 2018
REIFUNG 20 Monate in gebrauchten 500-Liter-Barriques TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 18 RESTZUCKER (G/DM³) 0.7
ALKOHOLGEHALT (%) 11.5 PH-WERT 3.09 GESAMTSÄURE (G/DM³) 6.87 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.37 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 22
SO₂ GESAMT (MG/DM³) 72 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.99 PRODUKTION 5900 Flaschen ALLERGENE Sulfite
PASSENDES 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

