



Niepoort Conciso Branco 2017

Dieser Wein ist der vierte 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 2017 war von einem trockenen Winter gekennzeichnet, die Niederschläge waren weit unter dem Durchschnitt der letzten 30 Jahre. Darauf folgte ein warmer und trockener Frühling mit Hitzewellen, die sich bis zum Sommerbeginn fortsetzten. Die hohen Durchschnittstemperaturen und die fehlenden Niederschläge bedingten eine um etwa 15 Tage vorversetzte Vegetationsphase – vom Austrieb bis zur Umfärbung der Beeren.

Die Wetterlage blieb auch im Sommer unverändert, sodass die Ernte sehr früh begann und nur von kurzer, intensiver Dauer war. 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 2017 leuchtet mit einem schönen Zitronengelb. Die Aromatik ist straff, mit einer mineralischen Ader und harmonisiert bestens mit Noten von hellen Blüten, Honig und aromatischen Kräutern. Der Barrique-Einsatz ist weniger spürbar als in den Jahrgängen zuvor. Es ist ein Weißwein mit schönem Volumen am Gaumen und einer guten Säure, die den typischen intensiven Charakter der Sorten Encruzado und Malvasia Fina unterstützt. Dieser komplexe Wein braucht Zeit um sich im Glas zu entfalten, er eignet sich hervorragend als Begleiter für kräftigere Gerichte. Der Abgang ist sehr lang, delikats und erfrischend.

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 Juli 2019
REIFUNG 20 Monate in gebrauchten 500-Liter-Barriques TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 17.2 RESTZUCKER (G/DM³) 0.7
ALKOHOLGEHALT (%) 12.4 PH-WERT 3.19 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.96 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.4 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 27
SO₂ GESAMT (MG/DM³) 97 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.98 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

