



Niepoort Conciso Branco 2018

Dieser Wein ist der fünfte 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 2018 stellte uns besonders zu Beginn des Jahres vor klimatische Herausforderungen, die sich unweigerlich auf die zum Erntezeitpunkt verfügbare Menge auswirkten. Dem verregneten Jahresanfang folgte jedoch ein heißer und recht trockener Sommer, der die Traubenreife vorantrieb und somit zur Ernte vielversprechende Qualitäten ermöglichte. Nachdem wir präventiv einige Pflanzenschutzmaßnahmen getroffen hatten, begann die Lese am 3. September mit den Weißweintrauben. Am 10. Oktober wurden schließlich die letzten Rotweintrauben geerntet. Trotz der erwähnten geringeren Mengen konnten wir zum Großteil bemerkenswerte Qualitäten einbringen. Die Weine zeigten ausgewogene Säureniveaus und etwas höhere Alkoholwerte. Die Weine von der Quinta da Lomba gärten in Granitbehältern und wurden danach 20 Monate lang ohne Batonnage in gebrauchten 228-Liter Barriques gereift, in denen sie auch den biologischen Säureabbau absolvierten.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Conciso Branco 2018 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 bescheren. 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 und Malvasia

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

LESEZEITRAUM September LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG Granitbehälter GÄRUNG Granitbehälter

ABFÜLLUNG April 2020 REIFUNG 20 Monate in gebrauchten 228 l Barriques ALKOHOLGEHALT (%) 12,5 PH-WERT 3,14

GESAMTSÄURE (G/DM³) 6,75 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,4 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 45 PRODUKTION 12 000 Flaschen

ALLERGENE Sulfit

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

