



Niepoort Conciso Branco 2019

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

Das Jahr 2019 präsentierte sich in der Region Dão sehr ausgeglichen. Ähnlich wie in der Bairrada war das Auftreten von Krankheiten eine Seltenheit, entsprechende Pflanzenschutzmaßnahmen waren kaum erforderlich. Im Sommer führte die Trockenheit und extreme Hitze zu einer frühen Traubenreife – die Ernte begann am 28. August und endete am 29. September. Nach unserer Einschätzung war dies ein gutes Jahr, das von einer ausgewogenen Säure und im Vergleich einer etwas kräftigeren Farbdichte gekennzeichnet war. Die Gärungen verliefen wie erwartet und die Alkoholwerte lagen etwas über jenen der vergangenen Jahre. Dennoch sind die Weine insgesamt von Frische und Eleganz geprägt. 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 2019 präsentiert ein schönes Zitrusgelb. Die Barrique-Noten werden durch Anklänge an Zitrusfrüchte, Steinobst und aromatische Kräuter austariert. Am Gaumen zeigen sich Struktur und Eleganz. Dank seiner Säure wirkt der Wein lebendig und hat einen langen, erfrischenden Abgang.

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 2022 REIFUNG 20 Monate in gebrauchten 228 l Barriques TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 19.3
RESTZUCKER (G/DM³) 0.6 ALKOHOLGEHALT (%) 12.1 PH-WERT 3.09 GESAMTSÄURE (G/DM³) 6.46
FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.38 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 34 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 120 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.989
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

