



# Niepoort Conciso Branco 2020

Dieser Wein ist eine weitere Ausgabe des Conciso Branco. Wieder einmal wollen wir einen Wein präsentieren, der das ganze Potenzial der alten Reben und des Granit-Terroirs der Dão-Region zeigt. Die Trauben stammen von Quinta da Lomba, die über fast hundert Jahre alte Parzellen der Sorten Bical, Encruzado und Malvasia (und anderer lokaler autochthoner Sorten) verfügt.

## VINIFIKATION

2020 war ein Jahr mit einem strengen, langen und recht niederschlagsreichem Winter. Es folgte ein Frühling, der seinen Namen nicht verdiente und ein relativ milder Sommer mit ein paar Hitzetagen. Diese Wetterbedingungen erschwerten etwas die Kontrolle des Gesundheits- und Reifezustands der Trauben.

Nachdem die Trauben die erwünschte Reife erlangt hatten, begann am 25. August die Ernte, die bis zum 24. September dauerte. Das Jahr war herausfordernd, doch erbrachte es Weine mit einer schönen Säure und exzellentem Lagerpotential.

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

Conciso Branco 2020 hat eine schöne Zitronenfarbe. Die Eichennoten sind im Vergleich zum letzten Jahrgang 2019 subtiler. Die Nase offenbart Noten von Honig, Zitrusfrüchten, Aprikose und Gewürzen wie Vanilleschote. Seine Komplexität ist sehr gut in die Eiche integriert. Der Gaumen ist strukturiert und elegant. Die ausgewogene Säure macht ihn lebendig, lang und frisch.

## PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort 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 Februar 2023 REIFUNG 20 Monate in gebrauchten 228 l Barriques TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 20.6

RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 1.4 ALKOHOLGEHALT (%) 12 PH-WERT 3.15 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 6.85

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.43 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 32 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 125 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 0.99

PRODUKTION 3100 Flaschen ALLERGENE Sulfit

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

