



# Niepoort Conciso 2015

Der Conciso ist unsere Interpretation eines feinen und eleganten Dão-Weins, eines Weins, der das Potential und den Charakter eines uralten Weinbergs zeigt. Die über hundert Jahre alten Reben wachsen auf Granitböden, die Ausrichtung ist gegen Osten und unter den verschiedenen Rebsorten dominieren Baga und Jaen.

## VINIFIKATION

Der Jahrgang 2015 war im Dão von einem trockeneren Winter als im Jahrgang zuvor gekennzeichnet, doch die Niederschläge zu Frühlingsbeginn füllten die Wasserreserven etwas auf. Dies half den Reben während der trockenen Monate im Frühling und Sommer. In diesem frühen Jahrgang färbten sich die Trauben bereits im Juli um und die Ernte begann eine Woche früher als im Jahr davor. Die Ernte war kurz, verlief unter idealen Wetterbedingungen und endete am 19. September.

Der Wein wurde in Lagares vinifiziert, mit 50 % Stielanteil und einer längeren Einmischung, jedoch ohne übermäßige Extraktion. Er garte 25 Tage und reifte 20 Monate in einem alten 2.500-Liter Holzfass. Abgefüllt wurde ohne Filtration und Schönung.

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Conciso 2015 zeigt helle, ins Violette gehende Farbtöne. In einem Jahr wie 2015 sind die Aromen sehr expressiv mit viel Frucht und zahlreichen Nuancen. Frische und Mineralität treten zutage, begleitet von Noten von Waldbeeren, Blüten und Gewürzen (Pfeffer und Gewürznelken). Im Glas entwickelt sich der Wein und gewinnt an Finesse und Präzision, dekantieren wird also angeraten. Am Gaumen ist er von mittlerer Konzentration, die Frucht ist einnehmend und die Tannine seidig. Es ist ein Tropfen, der viel Präsenz, Eleganz und schöne Frische zeigt - eine sehr reine Interpretation des Dão, die mit schöner Säure und Harmonie überzeugt. Der Abgang ist lang, tiefgründig und delikater, der Wein sollte aus Burgunder-Gläsern genossen werden.

## PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort Vinhos S.A. REGION Dão WEINFARBE Rot BODENART Granit

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 und mehr als 100 Jahre REBSORTEN Rot: Baga (40%), Jaen (30%), andere (30%)

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4500 □Stöcke/ha ART DER REBERZIEHUNG Gobelet HÖHE (M) 600 Meter ü.M.

LESEZEITRAUM September 2015 LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG Im Holzfass

GÄRUNG Im Lagar mit 50 % Kämmen ABFÜLLUNG Juni 2017 REIFUNG 20 Monate im alten 2.500-Liter Holzfass

TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 24.5 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 0.6 ALKOHOLGEHALT (%) 12 PH-WERT 3.8 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4.8

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.64 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 35 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 72 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 0.99

ALLERGENE Sulfite

PASSENDEN ESSEN Traditionelle Gerichte wie Eintöpfe, etwa Kanincheneintopf und Wildgerichte oder "arroz de pato" (Entenreis).

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

