



Niepoort Conciso 2016

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 2016 war von einem milden Winter und hohen Niederschlägen im Frühling geprägt. Diese setzten sich bis Sommerbeginn fort. Trotz des erhöhten Krankheitsdrucks, den diese klimatischen Bedingungen mit sich bringen, blieben die Reben dank der biodynamischen Bewirtschaftung und der daraus folgenden stärkeren Resistenz komplett unbeschadet. Aufgrund des verzögerten Vegetationszyklus und der späten Reife begann die Ernte erst am 12. September, folglich recht spät. Sie verlief jedoch ohne Niederschläge, wodurch die Trauben eine gute Konzentration erreichen konnten und gesund blieben. Der Wein wurde in Lagares vinifiziert, mit 20 % Stielanteil und einer längeren Einmischung, jedoch ohne übermäßige Extraktion. Wir konnten aus diesem Jahrgang, der optimale Säurewerte und Alkoholgradationen zwischen 11,5 % und 12,5 % vol. Alk. lieferte, einen eleganten Wein keltern, der nach der Gärung 20 Monate in Barriques und alten 2.500-Liter Fässern auf der Quinta da Lomba hernareifte. Er wurde ohne jegliche Filtration auf Flaschen gefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Conciso 2016 zeigt helle, ins Violette gehende Farbtöne, die Aromen sind intensiv und vielschichtig. Frische und Mineralität treten zutage, begleitet von Noten von Waldbeeren, Pfeffer und Gewürznelken. Im Glas entwickelt sich der Wein, Dekantieren wird also angeraten. Am Gaumen ist er druckvoll, die Frucht ist frisch 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.

PRODUKTDATEN

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

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 und mehr als 100 Jahre REBSORTEN Baga e Jaen

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4500 Stöcke ART DER REBERZIEHUNG Gobelet HÖHE (M) 600 LESEZEITRAUM September

LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG Im großen Holzfass GÄRUNG In Lagares mit 20 % Kämmen ABFÜLLUNG Juni 2018

REIFUNG 20 Monate im alten 2.500-Liter Holzfass TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 24.2 RESTZUCKER (G/DM³) 0.4

ALKOHOLGEHALT (%) 12 PH-WERT 3.84 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.85 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.73 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 16

SO₂ GESAMT (MG/DM³) 33 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.99 PRODUKTION 8750 Flaschen ALLERGENE Sulfite

PASSENDEN ESSEN Traditionelle Gerichte, Wildgerichte und "arroz de pato" (Entenreis). ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

FLASCHE

KASTEN

PALETTE

