



Niepoort Conciso 2018

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 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 Weißweinträumen. Am 10. Oktober wurden schließlich die letzten Rotweinträumen geerntet.

Trotz der erwähnten geringeren Mengen konnten wir zum Großteil bemerkenswerte Qualitäten einbringen. Die Weine zeigten ausgewogene Säureniveaus und etwas höhere Alkoholwerte.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Ähnlich wie beim Jahrgang 2017 zeigt die Farbe ein dichtes Rubinrot.

In der Nase offenbaren sich Noten von Brombeere, Cassis und Waldbeeren, dazu florale Nuancen, Gewürze, Tabak sowie balsamische Anklänge – all dies unterstreicht den erdigen Charakter des Weins.

Am Gaumen ist er delikat und komplex, er glänzt mit einer eleganten Struktur und sanften Tanninen. Die für seine Herkunft charakteristische Säure unterstützt seine druckvolle Art und den harmonischen Abgang.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort REGION Dão WEINFARBE Rot BODENART Granit

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 und mehr als 100 Jahre REBSORTEN Baga und 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 ABFÜLLUNG April 2021

REIFUNG 30 Monate im alten 2,500-Liter Holzfass TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 25,8 RESTZUCKER (G/DM³) 0,3

ALKOHOLGEHALT (%) 12,8 PH-WERT 3,67 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5,29 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,51

SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 41 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 111 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0,991 PRODUKTION 2900 Flaschen

ALLERGENE Sulfit PASSENDES ESSEN Traditionelle Gerichte, Wildgerichte und "arroz de pato" (Entenreis).

FIT FÜR VEGANER & VEGETARIER ja ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

