



## Niepoort Conciso 2019

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

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 auf der Quinta da Lomba produzierten Weine vergären in Granit-Lagares und werden in alten Holzfässern gereift.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Farbton ist lebendiger und heller als bei vergangenen Jahrgängen. In der Nase präsentiert er delikate Aromen von Himbeeren und roten Früchten, dazu florale Nuancen und Noten von aromatischen Kräutern. Anklänge von Tabak und balsamische Noten vervollständigen das etwas rustikale Profil dieses Tropfens. Am Gaumen ist er delikat und komplex, mit einer eleganten Struktur und leichtfüßigen Tanninen. Die für seine Region typische Säure unterstreicht den anhaltenden und harmonischen Abgang.

### PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort(Vinhos) S.A 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 2022 REIFUNG 20 Monate im alten 2,500-Liter Holzfass TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 21.9

RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 0.6 ALKOHOLGEHALT (%) 11.3 PH-WERT 3.7 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4.45 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.4

SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 15 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 43 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 0.992 PRODUKTION 5900 Flaschen

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

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

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

