



## Niepoort Dão Rótulo Touriga Nacional 2016

Der Dão Rótulo Touriga Nacional ist ein reinsortiger Wein aus einer der meist geschätzten Rebsorten Portugals. Wir kennen die Eigenheiten der Region Dão und versuchten deshalb, die Fülle und Intensität dieser Rebsorte im Zaum zu halten, indem wir Säurestruktur und Frische betonten sowie geringere Alkoholwerte anstrebten. Ohne Holzeinfluss entstand so ein ungekünstelter, geradliniger und vielseitig einsetzbarer Rotwein.

### VINIFIKATION

Der Jahrgang 2016 war von einem milden Winter und hohen Niederschlägen sowie viel Feuchtigkeit im Frühling geprägt. Dies setzte 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 Traubenreife 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 Ausbau erfolgte in Edelstahltanks mit langer Maischestandzeit und praktisch ohne Extraktion.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Wein zeigt ein schönes Rubinrot von mittlerer Farbdichte. Die Aromen sind delikate, mit zarten Noten von Veilchen und Waldbeeren, ausdrucksstark jedoch ohne den weinigen Charakter zu beeinträchtigen. Am Gaumen ist er von mittlerer Konzentration, elegant, mit feinen Tanninen versehen und mit einer schönen mineralischen Ader. Die Säure steht im Einklang mit der Waldbeerenfrucht, der Abgang ist erfrischend, leicht balsamisch und von guter Länge. Aufgrund seines Charakters und der jugendlichen Art empfehlen wir, ihn mit etwa 15°C zu servieren.

### PRODUKTDATEN

HERSTELLER Quinta de baixo REGION Dão BODENART Granit DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 30 bis 80 Jahre

REBSORTEN Touriga Nacional PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4500 ART DER REBERZIEHUNG Gobelet

MEERESHÖHE 600 LESEZEITRAUM September LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG Im Edelstahltank

GÄRUNG Im Edelstahltank ABFÜLLUNG April und September 2018 REIFUNG 20 Monate im Edelstahltank

TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 30 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 0,9 ALKOHOLGEHALT (%) 13,2 PH-WERT 3,88

GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4,98 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0,54 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 40 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 92

VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 0,99 PRODUKTION 65000 Flaschen ALLERGENE Sulfite

PASSENDEN ESSEN Klassische portugiesische Gerichte wie gedämpftes Kalbsfleisch, Entenreis, gebackener Kichererbsenreis, vegetarische Wurstwaren.

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

