



Niepoort Drink Me Nat Cool Branco 2017

Nat Cool ist von Natur aus cool und funky. Es ist ein innovatives Konzept von Niepoort, in dem sich unterschiedliche Produzenten zusammenfinden, um leichte und trinkanimierende Weine zu kreieren. In der Region Vinho Verde kreierten wir einen gebietstypischen Wein, der an die „trüben“ Weine von früher erinnert, die mit etwas Restzucker und Feinhefe auf die Flaschen gefüllt wurden, um somit in diesen erneut zu gären. Willkommen in der Welt von NAT COOL!

VINIFIKATION

Die Trauben für diesen Wein stammen großteils aus den Sub-Regionen Amarante und Lousada. Der Ausbau erfolgte auf altmodische Weise: einige Gramm Zucker wurden im Wein beibehalten um eine neuerliche Gärung in der Flasche zu starten. Der biologische Säureabbau fand ebenfalls in der Flasche statt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Mit seiner leicht trüben Erscheinung besitzt dieser Weißwein viel Persönlichkeit und vibrierende Frische. Mit Noten von Zitrusfrüchten und vegetalen Aromen ist er unkompliziert und geradlinig, die prägnante Säure und die zarte Kohlensäure verleihen ihm zusätzliche Lebendigkeit. Im Finish präsentiert er sich salzig und mit kristalliner Frische. Wir empfehlen, ihn aus einem traditionellen Becher und mit portugiesischen Snacks zu genießen.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Verdes WEINFARBE Weiß BODENART Granit

WEINBERGE Amarante & Lousada DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 25-30 Anos

REBSORTEN Azal, Arinto, Avesso, Trajadura e Loureiro ART DER REBERZIEHUNG Royat HÖHE (M) 100-150

LESEZEITRAUM September LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG Nur in der Flasche

GÄRUNG Im Edelstahltank und in der Flasche ABFÜLLUNG Juni 2018 REIFUNG 6 Monate in Edelstahltank

TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 17.7 ALKOHOLGEHALT (%) 11.4 PH-WERT 3.06 GESAMTSÄURE (G/DM³) 7.3

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.33 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 13 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 46

VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.99 PRODUKTION 8233 Flaschen ALLERGENE Sulfite

PASSENDEN ESSEN Traditionelle Snacks wie etwa Stockfisch-Kroketten, Würste, etc.

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

KASTEN



32.5 cm

19 cm



× 6

8760 g

27 cm

PALETTE



× 7 Zellen

77 Kasten

120 cm

80 cm

