



## Niepoort Drink Me Nat Cool Branco 2019

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 größtenteils 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

Der Natcool branco 2019 zeigt sich gelb mit grünen Reflexen und dank der Gärung in der Flasche ist er etwas trübe. Diese Sedimente sind ganz natürlich und wir empfehlen, die Flasche vor dem Öffnen zu bewegen, damit sich die Komponenten vermischen und so für ein besseres geschmackliches Erlebnis sorgen. Die Aromen erinnern stilistisch an Weine aus der Vergangenheit, leicht reduktiv mit frischer Frucht und viel Zitrus. Am Gaumen wiederum offenbart er eine durchwegs gegenwartsbezogene Präzision, er ist ausgewogen, seine hohe Säure und die leichte Perlage vermitteln eine überaus saftige, salzige Frische. Er eignet sich bestens als Aperitif, begleitet aber genauso gut leichte Gerichte und/oder Snacks.

### PRODUKTDATEN

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

WEINBERGE Amarante und Lousada DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 25-30 Jahre

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

LESEZEITRAUM September LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG Nur in der Flasche

GÄRUNG Im Edelstahltank ABFÜLLUNG August 2020 REIFUNG 11 Monate Im Edelstahltank ALKOHOLGEHALT (%) 12

PH-WERT 3,3 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 5,3 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0,4 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 16

SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 47 PRODUKTION 25000 Flaschen (1l) ALLERGENE Sulfite

PASSENDEN ESSEN Traditionelle Snacks wie etwa Stockfisch-Kroketten, Würste, etc. FIT FÜR VEGANER & VEGETARIER ja

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

