



Niepoort Drink Me Nat Cool 2016

Nat Cool ist von Natur aus cool und funky. Ein innovatives Konzept von Niepoort, in dem sich unterschiedliche Produzenten zusammenfanden, um leichte und trinkanimierende Weine zu kreieren. In der Region Bairrada erschufen wir mit dem Drink Me den ersten Nat Cool: mit ihm versuchten wir, ein anderes, elegantes Bild der Rebsorte Baga zu zeigen. Der Wein ist unglaublich leichtfüßig, zugänglich und trinkanimierend. Willkommen in der Welt von Nat Cool!

VINIFIKATION

Der Winter 2016 war mild und eher trocken bis höhere Niederschläge in den Monaten April und Mai häufigere Behandlungen der Weingärten verlangten. Die folgenden Monate brachten höhere Temperaturen und erbrachten einen ausgewogenen Reifeverlauf. Bei der sensorischen Kontrolle Anfang August wurde deutlich, dass die Reife noch hinterherhinkte und die Ernte später als im Vorjahr beginnen würde. Diese begann am 6. September und endete am 28. September, die Erträge waren dabei um 30 % bis 35 % niedriger.

Der Nat Cool 2016 stammt aus diversen Parzellen mit alten Rebstöcken und wurde 5 Wochen lang im Edelstahltank vinifiziert, mit der Methode der macération carbonique. Der biologische Säureabbau erfolgte im Stahltank, hier lagerte der Wein auch bis zur Abfüllung, die ohne Filtration stattfand.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Mit hellem Farbton präsentiert sich der Wein mit delikater Frucht, Frische und viel Ausdruck. Die Typizität der Sorte Baga und ihrer Ursprungsregion Bairrada kommen gut zum Vorschein, mit rotbeeriger Frucht, Noten von Gewürzen und einem mineralischen Profil, das das kalkhaltige Terroir und das betont atlantische Klima unterstreicht. Der Wein zeigt Frische, Präzision und ist sehr charmant, er ist leichtfüßig und beweist viel Trinkanimo. Er lädt geradezu zu einem zweiten Glas ein. Gastronomisch ist er vielseitig einsetzbar, er passt wunderbar zu einer geselligen Runde bei Tisch. Er sollte etwas gekühlt serviert werden. Ein reines Vergnügen, "natürlich cool"!

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) SA REGION Bairrada BODENART Kalkhaltiger Lehm WEINBERGE Calcareous clay

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 und mehr als 100 Jahre REBSORTEN Baga

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 2500 ART DER REBERZIEHUNG Guyot MEERESHÖHE Auf Meeresniveau

LESEZEITRAUM september LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG Im Edelstahltank

GÄRUNG Edelstahl, macération carbonique ABFÜLLUNG Juni 2017 REIFUNG Edelstahltank RESTZUCKER (G/DM³) 1,5

ALKOHOLGEHALT (%) 12 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5,3 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,61 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 54

PRODUKTION 6.000 PASSENDES ESSEN Leichte und einfache Gerichte, comfort food

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

