



Niepoort Espumante OLO 2013

Wie glauben, dass das Anbaugebiet Vinho Verde ein großes Potential für die Herstellung von Schaumweinen besitzt. Die Gründe sind nicht nur die Bodenbeschaffenheit und das Klima, sondern auch die Spezifika der dortigen Rebsorten. Dieser Wein ist das Ergebnis eines kleinen Experiments, bei dem wir im Jahr 2012 einen Teil des OLO nicht auf Flaschen füllten. Dieser Teil wurde in einem kleinen Tank aufbewahrt und im Januar des Folgejahres auf Flaschen gefüllt, um ihn darin nach der klassischen Champagner-Methode zu einem Schaumwein auszubauen. Das Ergebnis war vielversprechend, sodass wir den Versuch im darauffolgenden Jahr wiederholten. So entstand der Espumante OLO 2013.

VINIFIKATION

Die unterschiedlichen Rebsorten, aus denen der Wein komponiert ist, wurden sehr langsam gepresst und 4 Monate lang in Edelstahltanks vergoren. Nach dem natürlich Absetzen und der Klärung während mehrerer Monate durchlief der Wein die zweite Gärung in der Flasche, wie bei der klassischen Methode üblich. Der Espumante Olo verblieb 30 Monate auf der Hefe und wurde schließlich Ende des Jahres 2016 gerüttelt und degorgiert.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Zitronengelb in der Farbe, zeigt der Wein eine feine und anhaltende Perlage. Er ist sehr ausdrucksstark, mit frischen Fruchtnoten und zart blumigen Akzenten. Am Gaumen ist er fein und delikate, mit schönem Mousseux, jugendlich und ausgewogen. Die präsen Säureader sorgt für ein langes und erfrischendes Finish. Dieser Schaumwein eignet sich perfekt als Aperitif, harmonisiert mit seiner gehaltvollen Art aber auch sehr gut mit Meeresfrüchten.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Minho BODENART Granit

WEINBERGE Cordão de Royat REBSORTEN Arinto, Avesso, Trajadura und Alvarinho

ART DER REBERZIEHUNG Royat-Kordon LESEZEITRAUM September LESEART Manuell

GÄRUNG Edelstahltank ABFÜLLUNG November 2016

REIFUNG 4 Monate im Edelstahltank und 30 Monate auf der Flasche ALKOHOLGEHALT (%) 12

PASSENDEN ESSEN Alle Arten von Vorspeisen, Salate und Muscheln.

