



Niepoort Gonçaves Faria Branco 2015

António Maria Gonçalves Faria war einer der legendären Weinmacher der Bairrada in den 90er Jahren. Weine wie der Tonel 5 aus 1990 oder die Reserva 1991 sind fester Bestandteil der Weingeschichte der Bairrada. Dirk Niepoort war im Vertrieb dieser Weine tätig und so ist es für ihn eine große Ehre, nun diese großartigen Weinflächen bearbeiten zu dürfen. Jahr für Jahr streben wir danach, zeitlose, tiefgründige und charaktervolle Weine zu kreieren, als Hommage an António Maria Gonçalves Faria und seinen Sohn João Pedro, der heute für die Bewirtschaftung der Weingärten verantwortlich ist.

VINIFIKATION

Das Jahr 2015 war von einem milden Winter mit etwas Niederschlägen gekennzeichnet, wobei die Monate April und Mai etwas mehr Regen brachten und einen höheren Arbeitseinsatz in den Weinbergen erforderten. Die folgenden Monate wiesen höhere Temperaturen auf – der Reifeverlauf zeigte sich sehr ausgewogen.

Die sensorische Reifeprüfung Anfang August veranlasste uns, den Erntebeginn auf den 25. August vorzulegen da die Traubenreife bereits recht fortgeschritten war.

Der Gonçalves Faria branco 2015 stammt von mehreren älteren und jüngeren Anlagen. Er wurde im Stahltank 3 Wochen lang vergoren. Die Gärung beendete er in gebrauchten 1000-Liter Fudern, in denen auch der biologische Säureabbau erfolgte. Der Wein reifte 18 Monate in ebendiesen Fudern und wurde ohne Filtration abgefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Gonçalves Faria branco 2015 präsentiert ein äußerst feines, von Mineralität geprägtes Aromenprofil. Er ist straff, mit frischen Noten von Limette und zeigt eine schöne Harmonie mit zarten rauchigen Tönen. Am Gaumen weist er ein schönes Volumen mit viel Struktur und Präsenz auf. Dank der Säure ist der Wein sehr ausgewogen und überzeugt mit Frische und Finesse. Das Finish ist lang und sehr mineralisch, er wird sich bestens in der Flasche entwickeln.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Quinta de Baixo (Vinhos) S.A REGION Bairrada BODENART Kalkhaltiger Lehm

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 Jahre REBSORTEN Bical und Maria Gomes

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 2500 Stöcke/ha ART DER REBERZIEHUNG Guyot MEERESHÖHE Auf Meereshöhe

LESEZEITRAUM August LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG In 1000-Liter Fudern GÄRUNG In 1000-Liter Fudern

ABFÜLLUNG Juni 2017 REIFUNG 18 Monate in 1000-Liter Fudern TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 22.2 RESTZUCKER (G/DM³) 0.3
ALKOHOLGEHALT (%) 12 PH-WERT 3.2 GESAMTSÄURE (G/DM³) 6.24 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.61 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 90

VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.99 PRODUKTION 2000 Flaschen ALLERGENE Sulfite

PASSENDES ESSEN Meeresfrüchte, Fisch im Ofen (wie die portugiesische caldeirada) oder helles Fleisch. Ebenso Weichkäse wie etwa der Serra da Estrela.

FIT FÜR VEGANER ja

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

