



Niepoort Moscatel Dócil 2011

Der Moscatel Dócil ist ein weiterer Konzept im Rahmen der Projekte Niepoort. Eine der großen Rebsorten der Welt aus einer großen Region der Welt. Wir suchten einen leichten, frischen und jugendlichen Wein, gestützt auf der guten Säure und dem aromatischen Ausdruck der Sorte. Von diesem zweiten Jahrgang wurden 3500 Flaschen abgefüllt.

VINIFIKATION

Das Jahrgang 2011 kennzeichnete sich durch eine sehr frühe Blüte, die den ganzen Zyklus vorantrieb und zu einer frühen Ernte führte. Jedoch waren die in höheren Lagen angepflanzten Reben etwas langsamer als die anderen und alle Weine zeigten eine gute Menge an malischer Säure, die den Weißweinen eine große Frische verleiht.

Nach dem Transport in einem gekühlten Lastwagen und einer sorgfältigen Auswahl, wurden die Trauben nach dem Gravitationsprinzip in den traditionellen „Lagares“ befördert, in denen auch die Maischegärung stattfand. In dieser ersten Phase war der Kontakt zwischen den Schalen und dem Most entscheidend, um die feinen und delikaten Aromen der Rebsorte hervorzuheben.

Die alkoholische Gärung erfolgte in isothermischen Edelstahltanks, auf der Feinhefe, bei niedriger Temperatur. Die Gärung wurde unterbrochen, um einen gewissen Zuckergehalt zu erhalten.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Mit einer blaßgelben, kristallklaren, fast transparenten Farbe, zeigt der Moscatel Dócil eine sehr florale Nase mit Noten von tropischen Früchten vermischt. Am Gaumen frisch, elegant, sehr leicht und zart. Fruchtig im Mund, wo die Süße das Gleichgewicht des Ganzen erhöht. Langer Abgang. Ein Wein mit großem Lagerpotential.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) SA REGION Douro WEINFARBE Weiß BODENART Schiefer
REBSORTEN Muskatel PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4500 ART DER REBERZIEHUNG Royat
LESEZEITRAUM 8.September LESEART Hand GÄRUNG Edelstahltanks ABFÜLLUNG April 2012
REIFUNG Edelstahltanks RESTZUCKER (G/DM³) 58 ALKOHOLGEHALT (%) 8 PH-WERT 3.15
GESAMTSÄURE (G/DM³) 5.8 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.25 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 46
PRODUKTION 3.500 Flaschen

PASSENDEN ESSEN Als Aperitiv. Zu asiatischen Gerichten, wie Tempura oder Curry-Rezepte. Zu vegetarischen Gerichten. Zu Desserts mit tropischen Früchten. Zum Schluss einer Mahlzeit.

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

