



Niepoort Moscatel Dócil 2013

Der Moscatel Dócil (Ron Ron) besteht hundertprozentig aus der Rebsorte Moscatel Galego, eine Sorte die eine ganz eigene Identität zeigt mit ihren Blumen- und Zitrusaromen. Wir versuchten, einen leichten, frischen und jugendlichen Wein herzustellen, gestützt auf der guten Säure und dem aromatischen Ausdruck der Rebsorte Moscatel. Wie die Katze, ist er geschmeidig, hat aber eine einzigartige und starke Persönlichkeit.

VINIFIKATION

Die Ernte 2013 begann am 19. August, früher als üblich, um gute Säureniveaus zu gewährleisten und einen zu hohen Alkoholgehalt zu vermeiden. Das Weinjahr war um 25% produktiver gegenüber dem Vorjahr. Die Entscheidung, die Ernte etwas früher zu beginnen erwies sich als richtig, da alle großen Weinberge geerntet waren, bevor es am 27. September stark zu regnen anfang.

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 und die hohen Säureniveaus auszugleichen.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Mit einer blassgelben, kristallklaren, fast transparenten Farbe, zeigt der Moscatel Dócil 2013 eine sehr florale Nase mit Noten von tropischen und exotischen Früchten. Am Gaumen frisch, mineralisch, elegant, sehr leicht und zart. Wegen dem niedrigen Alkoholgehalt und etwas Restzucker, hat der Wein eine ausgezeichnete Balance zwischen Zucker und Säure, inspiriert von den Weißweinen Deutschlands. Der Abgang ist frisch und sehr lebendig mit dem vollen Charakter der Rebsorte Moscatel. Sollte jung getrunken werden aber es ist sehr interessant, ein paar Flaschen im Keller zu bewahren. halten. Sehr kühl trinken (8-10°C).

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) SA REGION Douro BODENART Schiefer REBSORTEN Muskatel

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4500 ART DER REBERZIEHUNG Royat LESEZEITRAUM September

LESEART Hand GÄRUNG Isothermischen Edelstahltanks ABFÜLLUNG 2.Juli 2014

REIFUNG Isothermischen Edelstahltanks RESTZUCKER (G/DM³) 35.7 ALKOHOLGEHALT (%) 9.2 PH-WERT 3.3

GESAMTSÄURE (G/DM³) 5.3 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.42 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 25

PRODUKTION 3.400 Flaschen

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

