



Niepoort Moscatal Dócil 2014

Der Moscatal Dócil (Ron Ron) besteht hundertprozentig aus der Rebsorte Moscatal Galego, eine Sorte die eine ganz eigene Identität zeigt durch ihre Blumen- und Zitrusaromen. Wir versuchten, einen leichten, frischen und jugendlichen Wein herzustellen, gestützt auf der guten Säure und dem aromatischen Ausdruck der Rebsorte Moscatal. In Anbetracht des niedrigen Alkoholgehalts und etwas Restzucker, weist der Wein eine bewundernswerte Harmonie auf, inspiriert durch die Weißweine Deutschlands. Ähnlich der Katze, ist er geschmeidig, hat aber eine einzigartige und starke Persönlichkeit.

VINIFIKATION

2014 fielen die Erträge etwas niedriger aus als im Jahr 2013, wurden aber durch die Qualität sehr ausgeglichen. Die Weinlese begann Anfang September, wie üblich, mit dem Ziel ein hohes Maß an Säure, Ausgewogenheit und Frische zu erzeugen. Wie im Vorjahr, vermied die frühe Ernte die Überreife einiger exponierter Weinberge und den Regen am Ende des Monats.

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 alkoholische Gärung wurde unterbrochen, um einen gewissen Zuckergehalt beizubehalten und die hohen Säureniveaus auszugleichen.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Mit einer gelben, kristallklaren Farbe, zeigt der Moscatal Dócil 2014 ein typisches und sehr ausgeprägtes Aroma der Rebsorte Moscatal und eine florale Nase, die sehr gut mit den Noten von tropischen und exotischen Früchten harmonisiert. Am Gaumen frisch und raffiniert mit einem lebhaften Abgang. Sollte jung getrunken werden aber es ist sehr interessant, ein paar Flaschen im Keller zu bewahren. Sehr kühl trinken (8-10°C). Perfekt als Aperitiv oder als leichter Abschluß einer Mahlzeit.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) SA REGION Douro BODENART Schiefer REBSORTEN Moscatal Galego

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

LESEART Hand GÄRUNG Isothermischer Edelstahltank REIFUNG Isothermischer Edelstahltank

PASSENDEN ESSEN Als Aperitiv. Asiatische Gerichte, z.B. Tempura oder Curryrezepte.
Vegetarische Gerichte. Desserts mit tropischen Früchten. Zum
Abschluß einer Mahlzeit.

