



Niepoort Moscatel Dócil 2015

Der Moscatel Dócil (Ron Ron) wird zu 100 % aus der Rebsorte Moscatel Galego bereitet. Diese Sorte besitzt eine ganz eigene Persönlichkeit, mit typischen Noten von Blüten und Zitrusfrüchten. Wir wollten einen leichten, frischen und lebendigen Wein kreieren, der mit Säurefrische und seiner rebsortentypischen Aromatik überzeugt. Dank seines geringen Alkoholgehalts und der zarten Restsüße zeigt der Weine eine großartige Balance, ähnlich deutschen Weißweinen. Sanftmütig (die Bedeutung des Wortes „dócil“) wie eine Katze, die ja auch eine einzigartige Persönlichkeit besitzt.

VINIFIKATION

Der Beginn des Jahrgangs 2015 war durch einen kühlen und trockenen Winter gekennzeichnet, die Niederschläge waren auf einem Rekord-Tief. Der Frühling und der Sommer waren hingegen extrem trocken und heiß – diese Wetterlage setzte sich bis in den August fort. Die geringe Feuchtigkeit führte dazu, dass der Krankheitsdruck gering war und die Weingärten perfekte, gänzlich gesunde Trauben hervorbrachten.

Die Moscatel-Parzellen wurden zu Beginn, am 3. September gelesen, um ein ideales Verhältnis zwischen Säure und Reifenniveau zu erlangen.

Die Trauben wurden gekühlt in die Quinta de Nápoles bei Alijó transportiert, wo sie nach sorgfältiger Selektion im Lagar behutsam eingemaischt wurden, um die Intensität und Finesse ihrer charakteristischen Aromen zu bewahren.

Die alkoholische Gärung startete bei niedrigen Temperaturen und auf der Feinhefe in Edelstahltanks. Die Gärung wurde später durch Kälte in einem temperaturgesteuerten Behälter gestoppt, um ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Zucker und Säure sicherzustellen.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Moscatel Dócil 2015 zeigt ein strahlendes Gelb und mit Noten von Blüten und tropischen Früchten durch und durch typische Aromen. Am Gaumen ist er elegant und fein und weist eine wunderschöne Säure auf, die ihm Frische und Trinkvergnügen beschert. Der Abgang ist vibrierend und lang. Er sollte kühl (8° - 10° C) genossen werden. Dank seiner Säure eignet er sich bestens als Aperitif, mit seiner Süße ist er aber auch ein idealer, leichtfüßiger Abschluss einer Mahlzeit.

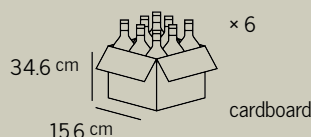
PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Douro BODENART Schiefer REBSORTEN Moscatel Galego
 PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4500 ART DER REBERZIEHUNG Royat LESEZEITRAUM September LESEART Manuell
 GÄRUNG Im temperaturgeregelten Edelstahltank ABFÜLLUNG Juli 2016 REIFUNG Im temperaturgeregelten Edelstahltank
 ALKOHOLGEHALT (%) 9 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5,3 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,24 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 36
 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 130 VOLUMENMASSE (G/CM³) 1,01 PRODUKTION 2400 Flaschen ALLERGENE Sulfite
 PASSENDES ESSEN Als Aperitif oder als Begleiter zu asiatisch inspirierten Gerichten, etwa mit Tempura oder Curry. Ebenso zu vegetarischen Speisen und Desserts mit tropischen Früchten.

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

