



Niepoort OLO 2015

Der OLO stammt aus den hochwertigsten Weingärten in der Subregion "Basto". Es ist ein Weißwein, der seine Inspiration vom Fluss "Olo" bezieht, der mit seinen beeindruckenden, vom Granitgestein geprägten Landschaften und den "Fisgas" genannten Wasserfällen zu den schönsten Flüssen der Vinho Verde Region gehört. Der Wasserreichtum und die Granitböden tragen zur Frische und Mineralität bei, die dieses Gebiet so auszeichnen. Dieser Wein wurde sehr behutsam vinifiziert – das Ziel war es, einen ernsthaften, komplexen und harmonischen Wein zu erschaffen.

VINIFIKATION

Die Traubenselektion für den OLO wurde von Dirk Niepoort bereits im Weinberg getroffen. Die verschiedenen Rebsorten, aus denen der Wein besteht, also Avesso, Arinto, Trajadura und Alvarinho, wurden gemeinsam gepresst, im Edelstahltank vergoren und 10 Monate lang bei niedrigen Temperaturen ausgebaut. Abschließend wurde der Cuvée noch eine kleine Charge von im Barrique vergorenem Alvarinho hinzugefügt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Vom Farbton her sehr hell, fast kristallin, zeigt der OLO sehr feine und delikate Aromen: Noten von Gestein, Ingwer, helle Früchte, getrocknete Blumen und sogar etwas Gurke. Der Holzeinsatz ist sehr diskret, die feine Frucht steht im Vordergrund. Der Wein ist sehr frisch, fein und am Gaumen vielschichtig, zeigt immer mehr Facetten und besticht durch Eleganz und Harmonie. Ein Weißwein, der sehr feingliedrig ist, der aber dank seiner Säurestruktur einen langen und komplexen Nachklang offenbart. Obwohl die Aromatik sehr unterschiedlich ist, erinnert er aufgrund seiner delikatsten und ausgewogenen Art doch an die feinen Rieslinge von der Mosel.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort Vinhos SA REGION Vinhos Verdes BODENART Granit

WEINBERGE Atei, Mondim de Basto (Eine Subregion von Basto)

REBSORTEN Arinto, Avesso, Trajadura und Alvarinho LESEZEITRAUM September LESEART Manuell

MALOLAKTISCHE GÄRUNG nein

GÄRUNG STAHLTANK, eine Charge Alvarinho in gebrauchten, französischen Barriques

ABFÜLLUNG Juni 2016 REIFUNG 10 Monate im Stahltank, der Alvarinho 10 Monate im Barrique

RESTZUCKER (G/DM³) 4.4 ALKOHOLGEHALT (%) 11 PH-WERT 3.17 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5.09

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.5 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 18 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 43

PASSENDEN ESSEN Passt gut zu feinen Meeresfrüchten (Hummer, Langusten, Garnelen), Sushi und zu Fischen mit rotem Fleisch wie Lachs oder Rotbarsch.

