



Niepoort OLO 2016

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 Wasserfällen zu den schönsten Flüssen der Vinho Verde Region gehört.

Der Wasserreichtums und die Granitböden tragen zur Frische und Mineralität bei, die dieses Gebiet so auszeichnen. Der OLO ist ein ernsthafter, komplexer und harmonischer Wein.

VINIFIKATION

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 niedriger Temperatur 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, Zitrus, helle Früchte und getrocknete Blüten. Der Holzeinsatz ist sehr diskret, die feine Frucht steht im Vordergrund. Der Wein ist sehr frisch, mit einer schönen Struktur und guten Intensität. Ein Weißwein, der sehr feingliedrig und mineralisch 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 an die feinen Rieslinge von der Mosel.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) SA REGION Vinhos Verdes BODENART Granit

WEINBERGE Atei, Mondim de Basto (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 2017

REIFUNG 10 Monate im Stahltank, der Alvarinho 10 Monate im Barrique TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 19.3

RESTZUCKER (G/DM³) 5 ALKOHOLGEHALT (%) 11.5 PH-WERT 3.11 GESAMTSÄURE (G/DM³) 7.4

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.37 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 31 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 106 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.99

ALLERGENE Sulfites

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

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

