



Niepoort Riesling Dócil 2018

Der Riesling gehört zu den großen Rebsorten der Welt. Seit dem Jahr 2003 bauen wir diese Traube in der Douro-Region an und lassen uns dabei von der Mosel inspirieren, wo Riesling sein volles Potential ausspielt und unglaublich leichte und präzise Weine mit einer perfekten Zucker-Säure-Balance entstehen lässt. Der Riesling „Au Au“ ist wie der namensgebende Hund ein treuer Begleiter mit fröhlichem Charakter.

VINIFIKATION

Der Jahrgang 2018 war für den Riesling perfekt. Die klimatischen Bedingungen in der Region, wo wir diese Rebsorte pflegen, ermöglichten einen perfekten Reifeverlauf und kerngesunde Trauben mit hohen Säurewerten und geringen Alkoholgradationen. Die Ernte erfolgte Anfang Oktober: die gelesenen Trauben wurden gekühlt zur Quinta de Nápoles gebracht, wo sie sorgfältig sortiert und behutsam ohne jegliche Maischestandzeit gepresst wurden. Nach dem 48-stündigen Absetzen unter kühlen Bedingungen wurde der Most abgezogen und gärte ebenfalls gekühlt im Edelstahltank um die aromatische Intensität zu bewahren.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Riesling Dócil 2018 zeigt sich noch verhalten und leicht bedeckt, doch bereits sehr finessenreich. Die Noten von hellen Früchten, Limonen und Ingwer befinden sich in perfekter Harmonie mit einem ausgeprägt mineralischen Profil. Am Gaumen zeigt er sich zunächst sehr lebendig und knackig mit zarter Süße und einer leicht reduktiven Anmutung. Die Süße und Säure sind Schlüsselfaktoren dieses vibrierend frischen, ausgewogenen und eleganten Tropfens. Auch das Finish ist lang und erfrischend. Der Wein eignet sich als Aperitif aber auch wunderbar als belebender Abschluss eines reichhaltigen Mahls.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Rechtes Douro-Ufer
 DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 20 Jahre REBSORTEN Riesling PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4500
 ART DER REBERZIEHUNG Royat MEERESHÖHE 750 LESEZEITRAUM Oktober LESEART Manuell
 MALOLAKTISCHE GÄRUNG Nein GÄRUNG In Edelstahltanks ABFÜLLUNG Januar 2019
 REIFUNG 4 Monate in Edelstahltanks RESTZUCKER (G/DM³) 15,7 ALKOHOLGEHALT (%) 11,5 PH-WERT 3,33
 GESAMTSÄURE (G/DM³) 6,3 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,3 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 58 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 149
 PRODUKTION 1500 Flaschen ALLERGENE Sulfite
 PASSENDES ESSEN Sushi, Salate und vegetarische Gerichte. FIT FÜR VEGANER ja
 Auch als Dessert perfekt!

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

