



Niepoort Rótulo Branco 2017

Unserem Streben nach Erhaltung der Biodiversität folgend, beleben wir in der Region Dão mehrere alte Weingärten wieder, die mit weißen Rebsorten bestockt sind. Unser Augenmerk gilt hierbei auch anderen Rebsorten als dem in der Region vorherrschenden Encruzado. Der Rótulo Branco ist ein Verschnitt aus Rebsorten, von denen einige fast schon ausgestorben sind, wie etwa Borrado das Moscas, Rabo de Ovelha oder Cercial. Ohne jeglichen Barrique-Einfluss haben wir einen Wein gekeltert, der delikat, leicht und ausgewogen ist sowie das für diese Region so typische Granit-Terroir reflektiert.

VINIFIKATION

Der Jahrgang 2017 war von einem trockenen Winter gekennzeichnet, die Niederschläge waren weit unter dem Durchschnitt der letzten 30 Jahre. Darauf folgte ein warmer und trockener Frühling mit Hitzewellen, die sich bis zum Sommerbeginn fortsetzten. Die hohen Durchschnittstemperaturen und die fehlenden Niederschläge bedingten eine um etwa 15 Tage vorversetzte Vegetationsphase – vom Austrieb bis zur Umfärbung der Beeren.

Die Wetterlage blieb auch im Sommer unverändert, sodass die Ernte sehr früh begann und nur von kurzer, intensiver Dauer war. Die von alten Rebflächen stammenden Trauben wurden behutsam in den Keller gebracht, wo sie gepresst wurden. Die alkoholische Gärung erfolgte in Edelstahltanks, danach wurde der Wein 12 Monate lang in Zementbehältern auf der Feinhefe ausgebaut.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Die Farbtöne des Rótulo zeigen ein helles, strahlendes Goldgelb. Die Aromen sind anfangs etwas verhalten aber sehr fein, mit Noten von Birnen, weißen Blüten und bilden eine schöne Harmonie mit steinig-nuancen. Am Gaumen weist der Wein gutes Volumen auf, er ist rund und hat Textur, die von schöner Säure und Zitrusnoten gestützt wird. Der Abgang ist von Länge, Frucht und frischen Kräutertönen gekennzeichnet. Ein trinkanimierender Wein, der unkompliziert zu vielen Gelegenheiten passt!

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Dão BODENART Granit WEINBERGE Alte Weingärten
 DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 40 bis 60 Jahre REBSORTEN Encruzado, Borrado das moscas, Rabo de Ovelha und Cercial
 PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4500 Stöcke/ha ART DER REBERZIEHUNG Royat und Guyot HÖHE (M) 450
 LESEZEITRAUM September LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG Im Zementtank GÄRUNG Edelstahltanks
 ABFÜLLUNG September 2018 REIFUNG 12 Monate im Zementtank TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 22.7 RESTZUCKER (G/DM³) 1
 ALKOHOLGEHALT (%) 12.5 PH-WERT 3.26 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5.27 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.35
 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 20 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 120 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.991 PRODUKTION 6000 Flaschen
 ALLERGENE Sulfite PASSENDES ESSEN Feine Fischgerichte, Salate oder jede Art helles Fleisch oder nicht zu kräftiger Hartkäse.
 FIT FÜR VEGANER & VEGETARIER ja

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

