



# Niepoort Rótulo Branco 2019

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

Das Jahr 2019 präsentierte sich in der Region Dão sehr ausgeglichen. Ähnlich wie in der Bairrada war das Auftreten von Krankheiten eine Seltenheit, entsprechende Pflanzenschutzmaßnahmen waren kaum erforderlich. Im Sommer führte die Trockenheit und extreme Hitze zu einer frühen Traubenreife – die Ernte begann am 28. August und endete am 29. September. Nach unserer Einschätzung war dies ein gutes Jahr, das von einer ausgewogenen Säure und im Vergleich einer etwas kräftigeren Farbdichte gekennzeichnet war. Die Gärungen verliefen wie erwartet und die Alkoholwerte lagen etwas über jenen der vergangenen Jahre. Dennoch sind die Weine insgesamt von Frische und Eleganz geprägt.

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Rótulo Branco 2019 zeigt farblich ein helles Zitronengelb. Die Aromen sind frisch und präsentieren weiße Früchte im Verbund mit einigen Terroir-Noten. Mit seiner Fülle am Gaumen ist er ein zugänglicher Weißwein, dessen Textur von einer schönen Säure und der zitrusartigen Frucht gestützt wird. Der Abgang ist lang, dazu gesellen sich Nuancen von Früchten und frischen Kräutern.

Ein Wein, der zum Trinken bei vielen Gelegenheiten animiert!

## PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Dão WEINFARBE Weiß 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) 450-600  
 LESEZEITRAUM September LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG Im Zementtank GÄRUNG Edelstahltanks  
 ABFÜLLUNG April 2020 REIFUNG 7 Monate im Zementtank TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 19.3 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 0.3  
 ALKOHOLGEHALT (%) 12.6 PH-WERT 3.24 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 6.01 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.37  
 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 35 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 94 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 0.989 PRODUKTION 20 000 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

