



Niepoort Teppo Peixe Branco 2015

Teppo ist der japanische Name einer Waffe, die von den Portugiesen im sechzehnten Jahrhundert nach Japan gebracht wurde und die dort die Art der Kriegführung revolutionierte. Der Gedanke hinter dem Teppo Peixe ist die Harmonisierung mit der japanischen Küche, in der die zarten und feinen Aromen besonders bevorzugt werden. Vinifiziert in Edelstahl mit leichter Kohlensäure und etwas Restzucker, wurde dieser Wein auf "altmodischer" Art bereitet. Er ist der typische Vinho Verde, zeigt aber große Reinheit und Eleganz, er ist ein perfekter Wein zur Begleitung der japanischen Küche oder Speisen mit wenig intensiven Aromen.

VINIFIKATION

Die Trauben stammen aus der Casa de Vilar in der Subregion Sousa, ein Weinberg mit den Rebsorten Alvarinho und Aveso, und aus der Quinta de Val Boa, in der Subregion Basto, wo wir derzeit alle Vinhos Verdes vinifizieren und abfüllen.

Dieser Wein wurde aus den Rebsorten Aveso, Trajadura und Azal hergestellt, die alle separat in Edelstahltanks vinifiziert wurden mit anschließend 10 Monate Reifung.

Es wurden 9000 Flaschen (0,75 L) abgefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Hell und leuchtend in der Farbe, zeigt der Teppo Peixe ein Aroma mit Zitrusnoten und weißen Blüten. Ein wenig salzig am Gaumen, bringt er ein sehr feines, geschmeidiges Profil mit hoher Säure zum Vorschein und führt zu einem erfrischenden und knackigen Abgang.

Die leichte Kohlensäure in Begleitung asiatischer Gerichte hebt diesen Wein besonders hervor und reinigt zum Schluß den Gaumen. Leicht, unaufdringlich und elegant, sehr einfach zu trinken. Sollte gekühlt und in Riesling-Gläsern genossen werden.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Vinhos Verdes BODENART Granit

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 30-50 Jahre REBSORTEN Aveso, Trajadura und Azal

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 3500 ART DER REBERZIEHUNG Cordon-Royat

LESEZEITRAUM Anfang September LESEART Hand MALOLAKTISCHE GÄRUNG Nein GÄRUNG Edelstahltanks

REIFUNG 10 Monate RESTZUCKER (G/DM³) 4,8 ALKOHOLGEHALT (%) 11 PH-WERT 2,92

GESAMTSÄURE (G/DM³) 7,2 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,54 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 21

SO₂ GESAMT (MG/DM³) 61 PRODUKTION 9.000 Flaschen

PASSENDEN ESSEN Tempura, Sushi, Sashimi, Meeresfrüchte.
Vegetarisch: Soja und/oder Misogerichte

