



Niepoort Tinta Amarela 2016

Unser für den Tinta Amarela bestimmte Weinberg ist 30 Jahre alt und im Patamar-System mit 2 Reihen bepflanzt. Seit 2018 ist seine Bewirtschaftung biologisch zertifiziert. Es ist das erste Mal, dass Niepoort einen Wein aus 100% Tinta Amarela abfüllt. Tinta Amarela ist eine bei den Weinbauern der Douro-Region wenig beliebte Rebsorte, denn sie ist aufgrund ihrer dünnen Schale anfällig für Krankheiten. In der Vinifikation offenbart sie eher Aromen von Gewürzen und einen vegetabilen Charakter. Der richtige Lesezeitpunkt ist essentiell, um ein Gleichgewicht zwischen diesen zwei Komponenten zu erlangen.

VINIFIKATION

Der Jahrgang 2016 war von einem kühlen und regnerischen Frühling geprägt, was sich unweigerlich auf die vegetative Entwicklung der Reben auswirkte. Es folgte ein extrem trockener Sommer mit ausgeprägten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Nach der Ernte wurde der Wein in konischen Edelstahltanks vergoren, mit Temperaturkontrolle und möglichst wenig Extraktion. Die malolaktische Gärung erfolgte in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche, in denen der Wein schließlich 22 Monate lang reifte.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Mit seinem hellen Rubinrot, den delikaten Aromen von frischen roten Früchten und einer zarten vegetabilen Ader ist dies ein typischer Tinta Amarela.

Am Gaumen ist der Wein frisch, lebendig und intensiv. Es dominieren rotbeerige Noten, die präsenten Tannine sind gut eingebunden. Der Abgang ist lang und der Wein verfügt sicheres Entwicklungspotential.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Quinta de Nápoles
 DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 30 Jahre REBSORTEN Tinta Amarela PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000
 ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat MEERESHÖHE 400-600 LESEZEITRAUM September LESEART Manuell
 MALOLAKTISCHE GÄRUNG in französischen Barriques GÄRUNG In Edelstahltanks ABFÜLLUNG Mai 2018
 REIFUNG 22 Monate in französischen Barriques TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 23,5 RESTZUCKER (G/DM³) 0,6
 ALKOHOLGEHALT (%) 11,7 PH-WERT 3,48 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4,9 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,7 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 30
 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 127 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0,99 PRODUKTION 6600 Flaschen ALLERGENE Sulfit
 PASSENDES ESSEN Traditionelle Gerichte wie feijoada (Eintopf), Kaninchen, rotes Fleisch, Gerichte mit Hülsenfrüchten sowie internationale Küche mit vielen Gewürzen. Vegetarische Alternativen: Speisen mit Wurzelgemüse (Rüben, Süßkartoffeln, Rote Beete) und Hülsenfrüchten (Kichererbsen, Bohnen, Erbsen), Käse.

FIT FÜR VEGANER ja

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

