



Niepoort Turrís 2012

Die Verwirklichung eines Traums von Dirk Niepoort, stammt der TURRÍ\$ aus einem alten Weinberg mit mehr als 130 Jahren, ohne jede Reberziehung, nach Süden gelegen in der Subregion des Cima Corgo, im Douro.
Der Wein reifte 15 Monate lang in über 60 Jahre alte Fudern, die behutsam aus der Mosel, Deutschland, transportiert wurden.

Abgesehen davon, daß dies ein einmaliger Wein ist, ist jede Flasche ein Unikum, da jedes Etikett direkt auf das Papier, einzeln vom Künstler João Noutel konzipiert wurde.

Wir glauben, daß die ikonographische und metaphorische Komponente des kreativen Universums seines Werks, das die menschlichen Paradoxe und Widersprüche in etwas ironischer Art und Weise erforscht, wie der Trieb, die Spannung, das Glück, im TURRÍ\$ eine ähnliche Schöpfung aus Kühnheit und Optimismus, Eleganz und Schlichtheit, in einer perfekten Verbindung der Gegenwart mit der Vergangenheit, findet.

Jedes Exemplar enthält die Reproduktion eines Details der Etiketten, ist einzeln nummeriert und von João Noutel unterzeichnet.

Diese Partnerschaft zwischen Wein und zeitgenössischer Kunst verstärkt unsere Überzeugung, daß der Turrís ein ganz besonderer Wein ist, elegant, seidig, von einer wirklich einzigartigen Komplexität.

Die Magnum- und Doppelmagnumflaschen haben noch die Besonderheit, die Unterschrift aller Mitarbeiter des Hauses Niepoort zu zeigen.

VINIFIKATION

Das Jahr 2012 wurde durch die niedrigen Niederschlagswerte in der Douro-Region gekennzeichnet. Infolgedessen begann der vegetative Zyklus der Reben im Durchschnitt 15 Tage später als in den Vorjahren. Andererseits war der Winter 2012 durch niedrige Temperaturen geprägt, die ein angemessenes und ausgewogenes Wachstum erlaubten. Die Reifezeit war weniger warm als üblich, was zu einer guten Balance zwischen Zucker- und Säurewerte führte, ein wesentlicher Faktor für einen frischen und ausgewogenen Gaumen. Die Ernte fand am 11. September statt.

Die Garung erfolgte in Edelstahltanks mit 25% der Stiele. Der Kontakt zwischen Most und Schalen dauerte 5 Wochen, ein delikater Prozess mit einer kontrollierten Maischegärung und wenig Extraktion.

Der Turrís reifte 15 Monate lang in zwei sehr alten (über 60 Jahre) 1000-Liter-Fässern, die aus der Mosel behutsam transportiert wurden. Der Wein wurde ohne Schönung und ohne Filtrierung abgefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Die junge und intensive, etwas helle Farbe, führt zu einem tiefen, deutlich mineralischen und kristallinen Aroma. Eindrucksvolle Reinheit und Finesse, frische, rote Frucht, frühlingshaft blumig. Am Gaumen frisch, seidig, aber mit großer Spannung. Die Kombination zwischen Mineralität und der Tannin-Struktur verleiht diesem Wein eine einzigartige Eleganz und eine außergewöhnliche Komplexität. Der Turrís zeichnet sich insbesondere für den langen Abgang aus, er ist ein Wein zum "Kauen", ohne schwer zu sein und ermöglicht es, die Vergangenheit zu genießen.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Ein einziges Weinberg
DURCHSCHNITTLICHES REBALTER Über 130 Jahre REBSORTEN Gemischter Satz PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 8000
ART DER REBERZIEHUNG Gobelet MEERESHÖHE 450 LESEZEITRAUM September LESEART Hand MALOLAKTISCHE GÄRUNG Ja
GÄRUNG Edelstahltanks ABFÜLLUNG Dezember 2013 REIFUNG 15 Monate in gebrauchten 1000L-Fässern
TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 26.8 ALKOHOLGEHALT (%) 13 PH-WERT 3.56 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.7
SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 18 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 54 VOLUMENMASSE (G/CM³) 1 PRODUKTION 2.207 Flaschen