



Niepoort Turrís 2014

Die Verwirklichung eines Traums von Dirk Niepoort, stammt der TURRIS aus einem alten Weinberg mit mehr als 130 Jahren, ohne jede Reberziehung, nach Süden gelegen in der Subregion des Cima Corgo, im Douro. Er reifte 12 Monate lang in über 60-jährigen Fudern von der Mosel und 24 Monate auf der Flasche.

VINIFIKATION

2014 fielen die Erträge etwas niedriger aus als im Jahr 2013, wurden aber durch die Qualität sehr ausgeglichen. Die Weinlese begann Anfang September, wie üblich, mit dem Ziel ein hohes Maß an Säure, Ausgewogenheit und Frische zu erzeugen. Wie im Vorjahr, vermied die frühe Ernte die Überreife einiger exponierter Weinberge und den Regen am Ende des Monats.

Nach einer rigorosen Selektion verlief die alkoholische Gärung in Edelstahltanks mit etwa 20% Ganztraubenanteil. Die Mazeration dauerte 1 Monat um behutsam das ganze Potential der Lage zu extrahieren.

Die Reifung erfolgte in über 60 Jahre alten Fuder-Fässern.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Turrís 2014 zeigt ein jugendliches, strahlendes Rubinrot. Seine vielschichtigen und tiefgründigen Aromen zeugen von großer Komplexität. Er begeistert mit Mineralität, Reinheit und Finesse und offenbart Noten von Johannisbeeren, Brombeeren und Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein samtig und fein, die Tanninstruktur und Mineralität sind wunderbar ausgewogen. Vom Schieferboden stammende Graphit-Noten und einige Gewürze wie etwa Rosa Pfeffer kommen zum Vorschein. Dieser Wein ist mundfüllend ohne schwer zu sein und besitzt eine unvergleichliche Eleganz sowie einen immens langen Nachhall.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Douro WEINFARBE Rot BODENART Schiefer WEINBERGE Vinha da Torre

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER Mehr als 130 Jahre REBSORTEN Diverse PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 8000

ART DER REBERZIEHUNG Gobelet HÖHE (M) 450 LESEZEITRAUM September LESEART Manuell

MALOLAKTISCHE GÄRUNG In Fudern GÄRUNG In Edelstahltanks ABFÜLLUNG Januar 2017

REIFUNG 16 Monate lang in über 60-jährigen Fudern und 20 Monate auf der Flasche. TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 24,5

RESTZUCKER (G/DM³) 0,6 ALKOHOLGEHALT (%) 11,5 PH-WERT 3,52 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4,99

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,6 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 20 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 82 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0,992

PRODUKTION 1000 Flaschen ALLERGENE Sulfite PASSENDES ESSEN Würzige Gerichte, Pfeffersteak, rotes Fleisch, Wild.

FIT FÜR VEGANER & VEGETARIER ja ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

FLASCHE

KASTEN

PALETTE

