



Niepoort Turrís 2016

Die Verwirklichung eines Traums von Dirk Niepoort, stammt der Turrís 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

Das Jahr 2016 war von einem kalten und regenreichen Frühling gekennzeichnet, was sich unweigerlich auf das vegetative Wachstum und die Entwicklung der Pflanzen auswirkte. Es folgte ein extrem trockener Sommer mit beträchtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

Die Ernte konzentrierte sich auf Ende August: für den Redoma kann dieser Jahrgang dank der exzellenten Traubenqualität in der Region als perfekt betrachtet werden: Die Trauben wiesen eine schöne Säurestruktur auf und waren kerngesund.

Die Garung erfolgte in Edelstahltanks mit 30% der Stiele. Der Kontakt zwischen Most und Schalen dauerte 5 Wochen, ein delikater Prozess mit einer kontrollierten Maischegärung und wenig Extraktion.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Turrís 2016 präsentiert sich mit violetter Farbe und rubinroten Anklängen. Der Wein ist überraschend frisch und präzise. Die Aromen sind von Würze geprägt, mit Noten von rosa Pfeffer und Cassis-Frucht, dazu gesellt sich dank der Schieferböden viel Mineralität, die an Grafit denken lässt. Am Gaumen überzeugt er durch seine elektrisierende Eleganz und den druckvollen Nachhall.

Der Turrís 2016 beeindruckt mit seiner Komplexität und dem einzigartigen Charakter eines uralten Weinbergs.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Einzellige
 DURCHSCHNITTLICHES REBALTER Mehr als 130 Jahre REBSORTEN Diverse PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 8000
 ART DER REBERZIEHUNG Gobelet MEERESHÖHE 450 LESEZEITRAUM August und September LESEART Manuell
 MALOLAKTISCHE GÄRUNG In Fudern GÄRUNG In Edelstahltanks ABFÜLLUNG Dezember 2019
 REIFUNG 12 Monate lang in über 60-jährigen Fudern und 24 Monate auf der Flasche. TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 24
 RESTZUCKER (G/DM³) 0.6 ALKOHOLGEHALT (%) 11.6 PH-WERT 3.61 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.5
 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.6 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 30 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 96 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.992
 PRODUKTION 2900 Flaschen ALLERGENE Sulfite PASSENDES ESSEN Würzige Gerichte, Pfeffersteak, rotes Fleisch, Wild.

FIT FÜR VEGANER ja

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

