



Niepoort Turrís 2017

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 16 Monate lang in über 60-jährigen Fudern von der Mosel und 20 Monate auf der Flasche.

VINIFIKATION

Das Weinjahr 2017 war durch eine extreme Trockenheit geprägt. Die Ernte fand sehr früh statt, war kurz und intensiv. Sie startete am 10. August und endete am 10. September – noch nie hatten wir bei Niepoort so früh zu ernten begonnen!

Die Trauben für den Turrís stammen aus einem einzigen, hoch gelegenen Weinberg, der uns eine phänomenale Balance zwischen Zuckergehalt und Säure beschert. Geerntet wurde Mitte August um die Frische des Weins auch in so einem heißen Jahr zu gewährleisten.

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 2017 ist ein Wein, der den frischen Charakter der Niepoort-Weine auch in einem heißen und trockenen Jahr wie 2017 repräsentiert. Die Farbe prägt ein intensives Rubinrot, die Aromen reichen von Gewürzen und dunklen Beerenfrüchten bis hin zu einer für den Schieferboden charakteristischen graphitartigen Mineralität. Am Gaumen begeistert er zugleich mit Eleganz und Struktur, dunkle Waldbeeren und etwas grüner Pfeffer treten zutage. Er ist fein und vibriert geradezu, der Abgang ist trocken und druckvoll. Ein komplexer, einzigartiger Douro-Wein. Dekantieren empfohlen.

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 August LESEART Manuell

MALOLAKTISCHE GÄRUNG In Fudern GÄRUNG In Edelstahltanks ABFÜLLUNG Januar 2019

REIFUNG 16 Monate lang in über 60-jährigen Fudern und 20 Monate auf der Flasche. TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 25

RESTZUCKER (G/DM³) 0.6 ALKOHOLGEHALT (%) 13.2 PH-WERT 3.64 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.8

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.6 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 15 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 50 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.99

PRODUKTION 2666 Flaschen ALLERGENE Sulfite PASSENDES ESSEN Würzige Gerichte, Pfeffersteak, rotes Fleisch, Wild.

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

FLASCHE

KASTEN

