



Niepoort Turrís 2018

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

Bis zum August war der Jahrgang 2018 recht kühl, wobei der Juli der kälteste Juli des 21. Jahrhunderts war. Im Vergleich zu 2017 wies die Reife eine Verzögerung um etwa 3 Wochen auf. In den ersten Augusttagen verzeichneten wir dann einen starken Temperaturanstieg – der 4. August war der bis dato heißeste Tag des Jahrhunderts! Im September schritt die Traubenreife in der Folge langsam voran. Aufgrund des Wassermangels präsentierten sich die Moste mit niedrigen Alkoholwerten aber schöner phenolischer Reife, Komplexität und Leichtfüßigkeit.

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

Intensives Rubinrot.

In der Nase zeigt der Wein Aromen von Waldbeeren, Kräutern, Gewürzen sowie florale Nuancen und Graphit – dies verleiht dem Rotwein die für die Schieferböden des Douro-Tals typische Komplexität.

Am Gaumen unterstreichen elegante Struktur, Frische und Säure die Handschrift von Niepoort. Das lange und druckvolle Finish offenbart Noten von Minze.

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 Februar 2020

REIFUNG 16 Monate lang in über 60-jährigen Fudern und 20 Monate auf der Flasche. TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 23,5

RESTZUCKER (G/DM³) 0,6 ALKOHOLGEHALT (%) 12,5 PH-WERT 3,66 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4,7

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,7 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 17 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 62 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0,991

PRODUKTION 1333 Flaschen ALLERGENE Sulfite

PASSENDEN ESSEN Pratos condimentados, bife pimenta, carnes vermelhas, caça. FIT FÜR VEGANER & VEGETARIER ja

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

FLASCHE

KASTEN

