



Niepoort Wana Bi 2016

Aus den Weingärten rund um Casa de Vilar, wo die Filmschaffenden Regina Pessoa und Abi Feijó leben und Inspiration finden, stammt dieser im Barrique vergorene Alvarinho. Er zeigt ein gänzlich eigenständiges Profil und unterscheidet sich deutlich vom expressiv aromatischen Stil, den diese Rebsorte in der Region Minho sonst aufweist. Wie es der Name suggeriert, ist "Wanabi" ein Wein, der ein anderer Alvarinho sein möchte.

VINIFIKATION

Die Trauben für diesen Wein kommen von einem Weinberg bei Casa de Vilar in der Subregion des Vale do Sousa. Der Wein wurde in gebrauchten französischen Barrique-Fässern vergoren und in diesen 10 Monate lang ausgebaut, bevor er im Juni 2017 auf Flaschen gefüllt wurde.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Wie auch beim ersten Jahrgang dieses Weins ist dieser Alvarinho ein diskreter und eleganter Wein, der schöne Noten von Zitrus, florale Elemente und Aromen von Teeblatt und nassem Stein präsentiert. Die Barrique-Noten sind sehr gut eingebunden und verleihen zusätzliche Komplexität. Am Gaumen zeigt er schöne Fülle, die Säure und Mineralität bilden einen Gegenpol zur zarten Restsüße des Weins. Der Abgang ist lang und erfrischend, gleichzeitig komplex und harmonisch. Der Wanabi eignet sich bestens als Speisenbegleiter, er wird aber auch gut in der Flasche reifen und es wird interessant sein zu beobachten, wie er sich entwickelt.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Minho BODENART Granit
WEINBERGE Casa de Vilar (Subregion des Vale do Sousa) REBSORTEN Alvarinho
LESEZEITRAUM September LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG Nein
GÄRUNG Französische Barriques ABFÜLLUNG Juni 2017
REIFUNG 10 Monate in gebrauchten französischen Barrique-Fässern RESTZUCKER (G/DM³) 3
ALKOHOLGEHALT (%) 12 PH-WERT 3.2 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5.14 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.54
SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 18 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 57 ALLERGENE Sulfites
PASSENDES ESSEN Ein guter Begleiter zu Muscheln, delikatem Fisch oder Weichkäse.
Vegetarische Alternativen: Caesar Salad, Auberginen oder Humus.

