



Niepoort Wana Bi 2017

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

Genau wie in den bisherigen Jahrgängen ist auch dieser Alvarinho von Eleganz geprägt. Seine Nuancen von Zitrusfrüchten und florale Aromen harmonisieren bestens mit Noten von Teeblatt und nassem Stein. Der leichte Barrique-Einsatz unterstreicht die Vielschichtigkeit der Aromatik. Am Gaumen ist der Wein lebendig und ausgewogen, mit schöner Fülle, wobei die Säure und Mineralität im Gleichgewicht mit der zarten Restsüße stehen. Mit seinem langen Abgang und der cremigen, komplexen Art eignet sich der Wanabi 2017 für ein frühes Antrinken, er bietet jedoch genauso ein interessantes Reifepotential in der Flasche.

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 2018

REIFUNG 10 Monate in gebrauchten französischen Barrique-Fässern TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 16.7

RESTZUCKER (G/DM³) 1.5 ALKOHOLGEHALT (%) 11.5 PH-WERT 3.03 GESAMTSÄURE (G/DM³) 7.8

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.3 SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 15 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 49

VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.99 PRODUKTION 3282 Flaschen ALLERGENE Sulfite

PASSENDEN ESSEN Ein guter Begleiter zu Muscheln, delikatem Fisch oder Weichkäse. Vegetarische Alternativen: Caesar Salad, Auberginen oder Humus.

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

