



Niepoort 'Batuta 2008

Batuta ist ein Wein der Extreme, er ist der diskreteste unter den Niepoort-Weinen; die Tannine sind präsent, aber sehr fein; die Aromen sind reichhaltig und intensiv, aber nie überschwänglich; er ist sehr konzentriert, eine typische Eigenschaft der alten Rebstöcke des Douro, dennoch immer frisch und elegant. Die Trauben für diesen Wein kommen von der Quinta do Carril. Sie wachsen an Rebstöcken, die über 70 Jahre alt und nördlich ausgerichtet sind, was für eine langsame und ausgewogene Reifung sorgt. Sie kommen auch aus anderen, alten Weinbergen (etwa 100 Jahre alt) in der Nähe der Quinta de Nápoles. Der Batuta ist das Ergebnis einer sorgfältigen Weinbereitung, mit sehr langer Maischestandzeit, wo jedes Detail berücksichtigt wird, damit ein großer, komplexer, feiner und eleganter Wein entsteht.

Vinifikation

Das Jahr 2008 war in der Douro-Region ausgezeichnet. Die Niederschlagswerte im Frühjahr und Frühsommer erlaubten es, dass die Bodenfeuchtigkeit bis zur Ernte anhält. Darüber hinaus führten die niedrigen Temperaturen und Regenfälle während der Blütezeit zu geringen Erträgen, die einen Most mit guten Säurewerten und ausgewogenem Zuckergehalt ergaben.

Die Ernte fand im September statt. Nach sorgfältiger Auswahl, sowohl im Weinberg als auch in der Kellerei, wurden die Trauben zu 100 % entrappt. Die natürliche Gärung erfolgte in Edelstahl-Gärtanks und in älteren Bottichen, mit einer Maischestandzeit von insgesamt über 50 Tagen. Der Wein wurde anschließend in Barriques aus französischer Eiche gelagert, wo er 21 Monate reifte und der biologische Säureabbau erfolgte.

Degustationsnotizen

Intensive, volle Farbe. Ausgeprägtes Aroma, von großer Intensität und Komplexität, mit schwarzer Frucht und deutlichen Noten von erdigen Aromen und Gewürzen (grüner Pfeffer, Gewürznelken). Mineralisch und elegant, im Abgang leichte Kaffee- und Zigarrennoten. Im Mund voll und präzise, mit diskreter Frucht; sehr konzentrierte Mineralität, zeigt eine ausgeprägte Struktur, mit dichten, aber feinen Tanninen und einer verführerischen Frische. Dies alles mit einem langen und prägnanten Nachhall. Für eine lange Lagerung in der Flasche geeignet, besitzt er großes Reifepotential.

Produktdaten

Produkt . Batuta Tinto 2008	Pflanzendichte der Rebstöcke/ha . 6000	Reifung . 21 Monate in Barriques (228L)
Hersteller . Niepoort (Vinhos) S.A.	Art der Reberziehung . Doppelter Guyot und Royat	Trockenextrakt . 27,1 g/dm ³
Region . Douro	Meereshöhe . 350–750 m	Álkoholgehalt . 13,58% vol
Jahr . 2008	Lesezeitraum . September	Gesamtsäure . 5,04 g/dm ³
Bodenart . Schiefer	Leseart . Hand	Flüchtige Säure . 0,72 g/dm ³
Weinberge . Quinta do Carril und andere ältere Weinberge	Malolaktische Gärung . Barriques	pH-Wert . 3,61
Durchschnittliches Rebalter . 70 bis über 100 Jahre	Gärung . Edelstahl-Gärtanks und Bottiche	SO₂ Anteil . 17 mg/dm ³
Rebsorten . Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional und andere	Abfüllung . Juli 2010	Produktion . 15 163 Flaschen

Speiseempfehlungen:

Der Batuta passt ausgezeichnet zu vielen Fleischgerichten (Lamm, Hase, Reh, Wildschwein) und Fischgerichten (z.B. Seeteufel)

