

FABELHAFT BRANCO 2010

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Niepoort Vinhos
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1842
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 40 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Niepoort
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Dirk van der Niepoort
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Douro (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Ausgezeichnet
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Andere, Bical, Côdega do Larinho, Doña Branca, Gouveio, Rabigato, Viosinho
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank und Fässern aus franz. Eiche
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,90
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,59
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
18,30
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
27,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
3,35
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



FABELHAFT BRANCO 2010

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Verschiedene
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
20-50 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot, Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Glimmerschiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
30 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
550-700 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
9 Monate zu 30 % in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Gedünstet / Fleisch: Gebraten, Hell/Weiß / Gerichte: Mediterrane Gerichte / Pasta/Nudeln: mit Meeresfrüchten / Salat: Sommersalate
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Lebendige Farbe; aromatische Nase mit intensivem mineralischen Charakter und frischen Zitrusnoten. Am Gaumen zeigt er eine lebhaft Säure und einen kompakten Körper, mit Noten von Steinobst und einem leicht rauchigem Charakter, der die Komplexität des Weines unterstreicht. Elegant im präsenten Abgang, ist der »Fabelhaft Branco« ein universeller Speisenbegleiter zur mediterranen (Sommer-) Küche und Gerichten mit hellem Fleisch oder gedünstetem Fisch.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal*