

# FABELHAFT BRANCO 2015

## 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 - Wein (D.O.C.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Andere, Bical, Codega do Larinho, Doña Branca, Gouveio, Rabigato, Viosinho*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte- und malolaktische Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank und Fässern aus franz. Eiche*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*12,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,20*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,10*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*17,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*32,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*89,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,27*
- ▶ **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 2015

## 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)  
*August*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)  
*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)  
*8 Monate zu 10% in gebrauchten Barriques (228 Liter)*

## 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)  
*Aromatische Nase mit intensivem mineralischen Charakter und frischen Zitrusnoten. Lebhaftes Säure, kompakter Körper, mit Noten von Steinobst und einem leicht rauchigem Charakter, der die Komplexität unterstreicht. Der präsenste Abgang endet leicht salzig, typisch für dieses Terroir. Ein idealer Begleiter zur mediterranen (Sommer-) Küche und Gerichten mit hellem Fleisch oder gedünstetem Fisch, zur Pasta mit Meeresfrüchten.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)  
*Rua Cândido dos Reis, 670  
4400-071 Vila Nova de Gaia  
Portugal*