

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

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie(s))
Andere, Tinta Amarela, Touriga Franca

- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,20
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,50
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
17,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
24,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
70,00
- ▶ **ph** (ph)
3,38
- ▶ **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 ROSÉ 2015

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Quinta de Nápoles und andere
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
30-60 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot, Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
6.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Schiefer
- ▶ **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)
200-400
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima conditon)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Gelatine
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (leichte Filtrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12°-14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Gebraten, Gegrillt, Gekocht, Lachs, Schalentiere, Stockfisch (Bacalao/Bacalhau), Tunfisch / Fleisch: Gegrillt / Gerichte: Gegrilltes
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der fabelhafte Rosé präsentiert sich im Glas mit einem blassen lachsfarbenen Rosa. Das Bukett ist aromatisch und frisch, wohlriechende Noten von frischen roten Früchten und weißen Blüten dominieren die Nase. Im Mund ebenfalls frisch und ausdrucksstark. Körperreich am Gaumen, gute, anregende Säure. Ein charaktervoller Rosé, der perfekt zu gegrilltem Fleisch und Fisch passt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal