

FABELHAFT RESERVA 2016

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 Niepoort, Daniel Niepoort, Luis Pedro Candido
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Douro (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Reserva

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Andere, Tinta Roriz, Touriga Franca
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
25,50
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
19,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
79,00
- ▶ **ph** (ph)
3,57
- ▶ **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, 1,50 l



FABELHAFT RESERVA 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Quinta de Nápoles und Vale do Pinhão
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
30-60 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat, Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000/ha
- ▶ **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)
100-500 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)
Gelatine
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (leichte Filtrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
22 Monate in Barriques aus französischer Eiche (228 Liter)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Pasta/Nudeln: mit Fleisch, mit hellen Saucen / Sonstiges: Solo (zu) trinken / Wild: Fasan/Rebhuhn, Wildente
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Präsentiert im Glas ein dichtes Rubinrot. Reichhaltige Nase mit Aromen von Waldfrüchten, mineralischen und blumigen Noten, Pfeffer und Würzaromen vom Fassausbau. Am Gaumen frisch und elegant, mit präsenten, gut eingebundenen Tanninen ausgestattet, dazu Noten von Obst und Gewürzen. Eleganter, nachhaltiger Abgang. Ein wunderbarer Solist, der sehr gut zu (Wild-) Geflügel und einer Pasta mit nicht zu schweren Fleischsaucen passt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal*