



Coche Branco 2023 (Subskription)

In der Nase ein komplexes Bouquet wobei die Primärf Frucht hervorragend mit den Noten vom Ausbau im Fass harmonieren. Aromen von Aprikose, Zitrone und kräutrige Nuancen vermischen sich mit Honig, Brioche, Haselnuss und getrockneten Früchten. Am Gaumen elegant und frisch dank dem moderaten Alkoholgehalt. Wiederum aber mit einer enormen aromatischen Komplexität und einer straffen Säurestruktur, die dem Wein viel Rasse verleiht. Der Abgang ist druckvoll und lang und lässt ein fantastisches Entwicklungspotential erahnen.

Produzent	Niepoort Vinhos
Kategorie	Subskriptionen
Land	Portugal
Region	Douro
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2048
Traubensorten	Rabigato, Códéga, Arinto
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	347273
Passt zu	Pilzen, Gemüse, Risotto, Käse, Fisch



Vinifikation

Die Trauben werden von Hand geerntet und bereits im Weinberg erfolgt eine sorgfältige Selektion. Nach der Ankunft im Keller erfolgt eine weitere Auswahl, sodass nur das allerbeste Lesegut in den Coche kommt. Die Trauben werden sanft gepresst und der Most wird 48 Stunden lang gelassen um eine Natürliche Klärung durch Absetzen zu erlangen. Die Gärung erfolgt in Fässern aus französischer Eiche (228 und 550 Liter), von denen die Hälfte neue ist. In diesen Fässern wird der Wein während 12 Monaten gereift. Die malolaktische Umwandlung findet bei einem Teil des Weins statt.

Terroir

Die Trauben stammen von Reben, welche ein durchschnittliches Alter von über 80 Jahren aufweisen. Diese wachsen auf einer Höhe von 600-750 m.ü.M. auf Böden, die von Glimmerschiefer geprägt sind.





Geschichte

Coche gilt als Niepoorts exklusivster Weisswein, der über den Ausdruck der Region und des Weinbergs hinaus gehen soll. Grundlage für die herausragende Qualität sind die alten Reben und die Höhenlage. Die Herausforderung besteht laut Niepoort Jahr für Jahr darin die Balance zwischen Säure und Körper zu finden um einen Wein zu schaffen, der auf der einen Seite frisch ist, auf der anderen Seite aber auch ein enormes Lagerpotenzial besitzt.

