Quinta da Lomba – Niepoort

Conciso Branco, Dão DOC

, 750 ml

Portugal,

9940011020

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Spaghetti Vongole

Gegrillter Pulpo mit gelbem Tomatensugo und geröstetem Knoblauchbaguette

Geschmorte Spare Ribs mit Coleslaw

Tasting review

by Marian Henß on 25.05.2025

Farbe:

Klares, helles Strohgelb mit feinen grünlichen Reflexen – jugendlich und frisch im Erscheinungsbild.

Nase:

Feinblumig und vielschichtig. Dominante Aromen von Lindenblüten, Apfel- und Mandelblüten prägen den ersten Eindruck. Im Hintergrund zeigen sich komplexe, würzige Noten getrockneter mediterraner Kräuter wie Thymian und Oregano. Hinzu kommen Anklänge frisch gehackter Mandeln sowie helle Fruchtaromen von weißem Pfirsich, Naschbirne, gelbem Apfel und Mandarine – Letztere mitsamt Schale und feiner Bitternote. Die Nase ist insgesamt elegant, floral und vielschichtig mit einer kühlen, kräuterwürzigen Frische.

Gaumen:

leichtfüßig und präzise. Eine kalkige, lineare Struktur bildet das Rückgrat. Die Aromatik erinnert entfernt an Chardonnay oder Burgunder-Stilistik mit Noten von gegrilltem Mais, Ananas und einer salzigen Popcorn-Nuance. Die Frucht tritt geschmacklich klar in den Hintergrund zugunsten von Textur, Haptik und mineralischem Ausdruck. Markante, salzige bis kalkige und zupackend-mineralische Elemente legen sich regelrecht auf die Zahnoberfläche – ein Erlebniswein für das Mundgefühl. Die Säure ist animierend, griffig und sehr gut eingebunden. Mit 12,5 % Vol. Alkohol ist der Wein für ein zentrales, warmes Portugal bemerkenswert balanciert.