Quinta da Lomba – Niepoort

Nat Cool, Tinto Terra's do Dão IGP

, 1000 ml

Portugal,

9940011013

, ,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	4.7 g/l



Food reccomendations

from Marian Henß

Cheeseburger vom Charolais-Rind mit Parmesan-Kartoffeln

Gebratene Pfifferlinge mit Schupfnudeln und Schmorzwiebeln

Vietnamesische Pho mit Austernpilzen, Ei und Hähnchen

Tasting review

by Marian Henß on 04.10.2024

Info:

Das Projekt „Nat Cool“ wurde von Niepoort initiiert und begann damals im Vinho Verde. Es folgten Bairrada, Douro sowie die Ausbreitung über die Grenzen hinaus. Das innovative Konzept für natürliche Weine, die Coolness und Funk, aber vor allem Trinkfluss und Frische fördern sollen, wird von befreundeten Winzern fortgeführt. Leichtigkeit und Freude am Wein eint diese Freunde alle. Die Weine dieser lockeren Gemeinschaft werden in 1l-Flaschen gefüllt.

Das Jahr 2021 wurde von Trockenperioden heimgesucht. In sich war es ausgewogen, aber eine frühe Ernte resultierte daraus. Stabile Säurewerte konnten dennoch eingebracht werden, die hier stilistisch enorm wichtig sind.

Farbe:

Hell leuchtendes Rubinrot

Nase:

Die Nase des Nat Cool Tinto 2021 lebt von Kühle und Frische. Seien Frucht zeigt sich kleinbeerig und von säurebetonten Früchten geprägt. Sehr viel Leichtigkeit, sehr viel atlantische Kühle stecken in ihm. Vermeintlich, denn der Wein wächst deutlich im Landesinneren. Ausbau und Machart haben ihn zu diesem leichtfüßigen Getränk getrimmt.

Rote Johannisbeere, Sauerkirsche und Hagebutte dominieren für mich. Immer zurückhaltend, immer knackig. Blüten von Orange und Zitrone liegen im Glas. Die Haut frisch geschälter Mandarinen hinterlässt einen herben Frischekick. In Anklängen zeigt sich roter Pfeffer, viel deutlicher aber Nelke und Wacholder.

Gaumen:

Diese Leichtigkeit überträgt er wunderbar auf den Gaumen. Seien Frucht zeigt sich dunkler als die Nase und voller Würze. Die Finesse bleibt identisch. Zarte, laktische Noten verbinden die Elemente. Die Säure sorgt immer wieder für angenehme Spitzen. Beim Trinken animiert er direkt wieder. Dank einer gewissen Adstringenz ist das enorm anregend. Die Frucht ist nahezu gleich zur Nase. Die Hagebutte kommt aberr nun noch besser hervor. Tiefrote Aromatik mit herben und säuerlichen Eigenschaften.