



Nat Cool Douro Rosé

CHF 19.00 | 10 cl = CHF 1.90

Der Nat Cool Rosé ist eine Cuvée aus Weinen, welche sehr langsam fermentiert wurden. Es dauerte bis zu 3 Jahren, bis sie die alkoholische und die malolaktische Gärung abgeschlossen haben. Dieser lange Prozess führt zu einer langsamen Oxidation, die den Weinen eine grosse aromatische Komplexität verleiht und dazu führte, dass man auf die Zugabe von Schwefel verzichten konnte. Dank der langen Reifezeit in Kontakt mit der Hefe erlangte der Nat Cool Rosé zudem eine wunderbar cremige Textur.

In der Nase Noten von Veilchen, roten Beeren und Rhabarber, sowie nussige Aromen. Am Gaumen ist der Nat Cool strukturiert und linear mit einem langen und lebhaften Abgang.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Niepoort Vinhos |
| Kategorie | Roséwein |
| Land | Portugal |
| Region | Douro |
| Flaschengrösse | 100 cl |
| Alkohol | 11.5 % |
| Trinktemperatur | 10° - 12° |
| Lagerfähigkeit | 5 Jahre |
| Traubensorten | Tinta Amarela, Touriga Franca |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 320409 |
| Passt zu | Käse, Hülsenfrüchten, vegetarischen Gerichten, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten |



Vinifikation

Nach einer sorgfältigen Selektion werden die Trauben sanft gepresst. Die Fermentation erfolgte spontan mit Umgebungshefen in 500l Fässern aus französischer Eiche, wo der Wein je nach Fass zwischen 1-3 Jahren reifte.

Terroir

Die Trauben stammen von der Quinta de Nápoles und nahegelegenen Weinbergen. Die 50-80 jährigen Reben wachsen auf den für das Douro-Tal typischen Schieferböden.

Geschichte





Nat Cool ist von Natur aus cool und funky. Ein innovatives Konzept von Niepoort, in dem sich unterschiedliche Produzenten zusammenfanden, um leichte und trinkanimierende Weine zu kreieren. Willkommen in der Welt von Nat Cool!

