



## Charme Tinto 2023

Mit seinem hellen, strahlenden Rubinrot zeigt der Charme ein zurückhaltendes Aromenprofil mit Noten von Wild und Kirschen. Auch am Gaumen bewahrt er sich seinen reduktiven, etwas rustikalen Charakter, dessen Struktur aber mit schöner Harmonie glänzt. Dank der Reifung in gebrauchten Barriques ist die Frucht sehr elegant und in perfekter Balance mit den Holznoten. Die Tannine sind fein, der Abgang lang und frisch all dies lässt auf eine gute Entwicklung in der Flasche hoffen.

Produzent	Niepoort Vinhos
Kategorie	Rotwein
Land	Portugal
Region	Douro
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	15° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Tinta Roriz, Touriga Franca
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	349963
Passt zu	Wild, Pilzen
Bewertungen	Robert Parker 97/100



### Vinifikation

Ganze Trauben wurden in Granit-Lagares sanft fußgestampft. Das Wichtigste bei dieser Vinifizierungsmethode ist die Dauer der Mazeration vor dem Beginn der alkoholischen Gärung, während der die Extraktion sehr kurz aber intensiv ist. Die Gärung des Charme beginnt in den Lagares und findet ihren Abschluss in Barriques. In diesen Barriques aus französischem Holz reift der Wein schliesslich 15 Monate heran.

### Geschichte

Charme ist ein seltener Douro-Wein. Seine Eleganz und Komplexität, seine weichen, umwehenden und reifen Tannine stehen auf einzigartige Weise für die sehr alten, geschützten Rebstöcke aus Vale de Mendiz inmitten des Tals des Flusses Pinhão. Dirk Niepoort findet im Charme seine vollendete Interpretation und zugegebene Leidenschaft für die Region Burgund. Ein Signaturwein, ein einzigartiger Wein. Der Charme ist der einzige stille Wein, der in der Kellerei in Vale de Mendiz, in den historischen Granit-Lagares erzeugt wird.

