

 **Niepoort**

# *Conciso Tinto, Dão DOC*

 , 750 ml

 **Portugal**

 9940011001

**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** g/l

**Acidity content:** g/l

## **Food reccomendations**

from Marian Henß

Sauerbraten mit Kartoffelklößen

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce und Wirsing

Geschmorte Rote Bete mit Petersilienknödeln, Parmesan und  
Pfifferlingen

# Tasting review

by Marian Henß on 04.10.2024

## Info:

Der Conciso von Niepoort entsteht auf der Quinta da Lomba im Dao. Das Dao war über Jahrzehnte von Genossenschaften geprägt. Man konzentrierte sich zu sehr auf die Rebsorte Touriga Nacional statt das vorhandene Potenzial auszuschöpfen. Viele alte Weinberge mussten weichen. Seit 2012 ist Niepoort Eigentümer dieses Weingutes. Die Weinberge stehen am Fuße des Berges Serra de Estrela. Die alten Reben wachsen auf Granit und stehen dort für Mineralität bei packender Säure ein.

Conciso ist die Interpretation dieses einzigartigen Terroirs vom Team rund um Dirk Niepoort. Ein unverwechselbarer, eleganter Wein wird hier angestrebt. Über hundertjährige Reben stehen auf Granitböden im Dao. Die Rebsorten Baga und Jaen dominieren die Cuvée. Ein Wein voller Potenzial und Charakter.

2019 war im Dao ein sehr ausgewogener Jahrgang. Pflanzenschutz und das Ausbringen entsprechender Mittel waren kaum notwendig. Ein trockener und heißer Sommer sorgten für einen frühen Lesebeginn Ende August. Daraus resultierte eine dichte Farbausbeute bei ausgewogenen Säurewerten. Vergoren wird traditionell offen in Lagares aus Granitstein und der Ausbau folgt in gebrauchten, großen Holzfässern.

## Farbe:

Dunkel leuchtendes Kirschrot mit hellen und violetten Elementen

## Nase:

2019 Conciso Tinto gehört zu meinen Favoriten im Niepoort-Sortiment. Dieses elegante Wunder kommt stets mit deutlich Reife auf den Markt. Davon lässt er jedoch nichts spüren und dominiert die Nase mit frischen und klaren Aromen. Diese Weine benötigen einfach Zeit. Süß- und Sauerkirsche buhlen um die Vorherrschaft in der Nase. Holunderbeere, Brombeere und Himbeere unterstützen die Steinfrüchte. Viel spannender aber seine Aromatik nach Feigen und Maulbeeren. Nie süß konzentriert, immer jung und frisch. Hinter der Frucht verbirgt sich ein etherisches Dickicht. Herbe und belebende Aromen kommen zugleich zur Geltung. Brennnessel, Majoran, Liebstöckel und Petersilie sind hervorzuheben. Die balsamischen Aromen stellen sich direkt hinten an. Etwas Zedernholz, Kakaobutter und dunkle Schokolade wirken sehr erwachsen

und erhaben im Hintergrund.

**Gaumen:**

Bei schlanken 11% Vol. Alkohol ist er sehr überzeugend am Gaumen. Rassig und salzig. Ein feinkörniges Tannin gibt ihm dabei Substanz und ähnelt feinstem Barbaresco. Die Frucht ist enorm ausgewogen zwischen Säure und Gerbstoff. Er wirkt dabei immer saftig und animierend bei hoher Eleganz. Die beschriebene Nase deckt sich auch mit den retronasalen Eindrücken sowie dem Nachhall. Die Frucht ist aber noch frischer geworben und lebt deutlich von Sauerkirsche. Die etherischen und balsamischen Aromen laufen im Gleichschritt und scheinen nicht enden zu wollen.