

# REDOMA BRANCO 2008

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Niepoort Vinhos*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1842*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 40 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Familie Niepoort*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Dirk van der Niepoort*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Douro - Wein (D.O.C.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*Sehr gut*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Andere, Arinto, Códega, Donzelinho, Rabigato, Viosinho*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Barrique*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*3,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,72*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*19,80*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*28,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*k.A.*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,19*
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)  
*ja*
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)  
*nein*
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)  
*nein*
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)  
*nein*
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)  
*nein*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l*



# REDOMA BRANCO 2008

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Mehrere kleine Weingärten*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*40-80 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Cordon Royat, Guyot*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*5.000*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Granit, Schiefer*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*10 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Unterschiedlich*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*550 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*September*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)  
*Kontinentalklima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*400 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*k.A.*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*-*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*9 Monate in französischer Eiche*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Normales Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*10°-12° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Fisch: Gebraten, Gedünstet, Gegrillt, Gekocht, Geräuchert, Lachs, Meeresfrüchte, Schalentiere, Tunfisch / Fleisch: Kalb, Leber, Schwein / Geflügel: Ente, Gans, Hähnchen, Pute / Gemüse: Pilze / Gerichte: Pasteten, Tapas / Käse: Käseplatte, Mittelreife, Weichkäse / Salat: mit Meeresfrüchten, Sommersalate / Wild: Fasan/Rebhuhn*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Helles Goldgelb; kraftvoll, reichhaltig, intensiv im Mund; komplexes Bukett mit mineralischen Noten und Anklängen an Pfirsich und Birne; teilweise in neuen französischen Barriques ausgebaut. Markante Säure, harmonisiert gut mit der Dichte und Eleganz des Weines; trotz des Fassausbaus wirkt der Wein elegant. Ein Branco, der durchaus vor dem Genuss dekantiert werden sollte und gut zu hellem Geflügel und asiatischen Gerichten schmeckt.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)  
*Rua Cândido dos Reis, 670  
4400-071 Vila Nova de Gaia  
Portugal*