REDOMA TINTO 2011

WEINEXPERTISE

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 (D.O.C.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Andere, Tinta Amarela, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca
- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Malolaktische Gärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Lagares
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  13,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  2,10
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,20
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  26,60
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  20,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  k.A.
- **ph** *(ph)*
  3,54
- **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, 1,50 HK l

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

REDOMA TINTO 2011

WEINEXPERTISE

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Quinta de Nápoles und andere
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  Über 70 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Cordon Royat, Guyot
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  4.000-6.500
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Schiefer
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  20 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Steillage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  150-500 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  September
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  400 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  Gelatine
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  -
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  12 Monate in französischer Eiche, 15 Monate in Fudern

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Großes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  18° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Aufläufe: Pikante Aufläufe mit Pilzen / Fleisch: Hell/Weiß, Lamm, Pfeffersteak / Wild: Hirsch, Wildente, Wildschwein
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Dunkle Farbe; im Bukett Aromen von frischem Obst, balsamisch, mediterrane Kräuternoten, mineralischer Charakter mit Aromen nach Stein und Erde. Am Gaumen beherzt und komplex, mit präsenten, aber sehr gut integrierten Tanninen, die sich perfekt mit der erfrischenden Säure ergänzen. Langer, nachhaltiger Abgang, ein Wein mit großem Reifepotenzial. Idealer Begleiter würziger Speisen wie einem Pfeffersteak, aber auch Wild und Lamm passen zu ihm.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Rua Cândido dos Reis, 670
  4400-071 Vila Nova de Gaia
  Portugal

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de