

REDOMA RESERVA BRANCO 2015

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)
Reserva

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Arinto, Côdega do Larinho, Donzelinho, Rabigato
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,10
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,70
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
17,20
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
16,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
63,00
- ▶ **ph** (ph)
3,33
- ▶ **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 RESERVA BRANCO 2015

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Quinta de Nápoles unad Vale do Pinhão
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
40-100 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat, Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
6.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Glimmerschiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
29 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Unterschiedlich
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
600 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)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
10 Monate in Barriques aus französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12°-14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Hell/weiß, Hummer, Seesunge
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Zeigt im Glas ein klares Zitrusgelb; im Bukett dominieren mineralische Noten sowie dezente Anklänge von Zitrusfrüchten. Am Gaumen tief und komplex, mit Noten von weißem Fruchtfleisch, Mineralität, leichte Rauchnoten. Ein eleganter Weißer mit guter Säurestruktur, die ihm viel Frische verleiht. Perfekt zu Fisch und Geflügel (gegrillt, im Ofen gebacken), zur Pasta mit Käse.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal*