

REDOMA BRANCO 1995

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)
Ausgezeichnet
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Arinto, Rabigato, Verdelho, Viosinho
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1.0
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **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 1995

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)
60 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
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
- ▶ **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)
12 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)
Ein nachhaltiger, intensiver Weißwein; die Trauben wachsen auf vier verschiedenen, mindestens 60 Jahre alten Rebbergen in 300 bis 400 m Höhe (Schiefer- und Granitböden). In französischen Eichenfässern (zu 30 bis 40 Prozent neues Holz) vergoren, besitzt der Redoma Branco ein enorm großes Reifepotenzial und erinnert mit seiner Tiefe und dem Auftreten an die großen weißen Brugunder. Neben den drei Hauptrebsorten enthält er weitere 13 Traubensorten, der Ertrag liegt lediglich bei ca. 12 bis 14 hl/ha.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal*