

REDOMA BRANCO 2000

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)
Sehr gut
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Códega, Rabigato, Viosinho
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1.00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,50
- ▶ **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 2000

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)
Helles Gold-Gelb; kraftvoll, reichhaltig und intensiv im Mund; besitzt ein komplexes Bukett mit mineralischen Noten; die von bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken stammenden Trauben wurden zu 40-50 % in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut; erinnert mit seiner Tiefe und seinem finessenreichen Auftreten an große weiße Burgunder; damit sich seine Aromen frei entfalten können, sollte der zu Wildgeflügel passende Weißwein unbedingt 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantiert werden.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal*