REDOMA BRANCO 2003

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)*
  13,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  2.2
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  6,75
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  21,80
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  39,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  105,00
- **ph** *(ph)*
  3,15
- **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

www.fast-alles-ueber-wein.de

REDOMA BRANCO 2003

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 leavel)*
  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)*

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, Mittelreif, 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, harmoniert 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** *(Adress of the producer)*

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

© ARDAU Weinimport GmbH, v.2014

www.fast-alles-ueber-wein.de