REDOMA TINTO 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, Jorge Serôdio Borges
- **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])*
  Andere, Tinta Amarela, Tinta Cão,
  Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  13,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  3,50
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  6,60
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  31,38
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  30,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  k.A.
- **ph** *(ph)*
  3,52
- **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 TINTO 2003

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Verschiedene
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  60-120 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Cordon Royat, Guyot
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  6.000
- **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)*
  100 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)*
  18 Monate in französischer Eiche

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)*

  Konzentrierter Wein; tiefes Purpurrot; in der Nase präsentiert er sich mit Leder- und Tabaknoten, eine Vielfalt von Beerenaromen und komplexen, dichten Tanninen; im Mund äußerst konzentriert, aber elegant; anfangs verschlossen, benötigt Luft und Zeit zum Atmen; solo oder zu Wild und zu einem Braten genießen.

- **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, c2014
www.fast-alles-ueber-wein.de