

Niepoort Vinhos  
Douro (D.O.C.)

## Redoma Branco

### Geschmack |

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.

### Rebsorten |

Arinto  
Rabigato  
Verdelho  
Viosinho

### Fassreife |

Mehrere Monate französische Eiche

### Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 6,00 g/l |  
Restzucker: < 1.0 g/l

### Passt zu ... |

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

