



Niepoort 'Redoma Branco Reserva 2010

Der Redoma Reserva war der Erstling unter den Niepoort Weißweinen. Seit des ersten Jahrgangs war das Hauptziel, den Charakter der alten Rebstöcke der Douro-Region zum Ausdruck zu bringen, die in Glimmerschiefer angepflanzt sind, in einer Höhe von ungefähr 600 Metern. Die Trauben stammen aus Weinbergen mit geringem Erhalt, wo die Bodenart dem Wein große Mineralität verleiht. Das Endergebnis ist ein Wein mit großem Reifepotential und viel Frische.

Vinifikation

Das Jahr 2010 hatte ungewöhnlich starke Regenfälle während des ganzen Winters und Frühjahrs. Die großen Mengen Bodenwasser haben zu einem starken Anstieg der durchschnittlichen Produktion der Region beigetragen sowie zum erhöhten Druck von Pilzkrankheiten auf die Reben. Die Reifezeit war warm und trocken, aber der leichte Regen Anfang September erlaubte eine vollständige und ausgewogene Reifung, vor allem der älteren und in höheren Lagen angebauten Weinbergen. Die Weinlese fand Anfang September statt.

Nach sorgfältiger Auswahl, wurden die Trauben entrappt und leicht gepresst, ohne Maischegärung. Eine 24-stündige Dekantation wurde bei niedriger Temperatur durchgeführt. Die Gärung erfolgte in französischen Barriques (228 L), ohne Reinzuchthefer. Der Wein reifte 9 Monate lang in denselben Barriques, ohne Batonnage und ohne biologischen Säureabbau.

Degustationsnotizen

Obwohl die Weinlese 2010 nicht einfach war, weisen alle Weißweine großen Charakter aus, mit dezenten mineralischen Aromen. Der Redoma Reserva zeigt Zitrus- und Weißblumenaromen, mit frischen, mineralischen Noten und großer Komplexität. Am Gaumen sehr elegant, konzentriert und mit ausgewogener Säurestruktur. Mineralische und Steinobstnoten, mit sehr gut integrierten Rauchnoten, langer Abgang. Großes Reifepotential.

Produktdaten

Produkt . Redoma Branco 2010
Hersteller . Niepoort (Vinhos) S.A.
Region . Douro
Jahr . 2010
Bodenart . Schiefer
Weinberge . Verschiedene Weinberge
Durchschnittliches Rebalter . Über 40 Jahre
Rebsorten . Rabigato, Codega, Donzelinho und Arinto
Pflanzendichte der Rebstöcke/ha . 6500
Art der Reberziehung . Guyot und Royat
Meereshöhe . 600 m

Lesezeitraum . September
Leseart . Hand
Malolaktische Gärung . Keine
Gärung . Barriques aus französischer Eiche
Reifung . 9 Monate in Barriques aus französischer Eiche (228l)
Abfüllung . Juni 2011

Trockenextrakt . 17,7 g/dm³
Alkoholgehalt . 13,50% vol
Gesamtsäure . 4,86 g/dm³ Weinsäure
Flüchtige Säure . 0,46 g/dm³ Essigsäure
Restzucker . 2,1 g/dm³
ph-Wert . 3,29
SO₂ Anteil . 24,0 mg/dm³
Produktion . 13 050 Flaschen

Speiseempfehlungen:
Verschiedene Fischgerichte
(gegrillt, ofengebacken)
Geflügel



Vegetarische Gerichte:
Pasta mit Käse

