



Niepoort 'Redoma 2006

Der Redoma war der Erstling der stillen Weine von Niepoort. Er repräsentiert am besten den wilden Charakter der Douro-Region und seine Weinberge. Ein strukturierter Wein mit purpurroter Farbe, voller Komplexität und Persönlichkeit und dominierenden balsamischen Aromen, charakteristisch für die lokale Vegetation, sowie Erdaromen. Mit großem Reifepotenzial, wächst der Wein langsam in der Flasche wie die Weinberge an den Hängen des Douro-Tals. Er stammt von Weinbergen mit über 60 Jahren die sich im Herzstück der Douro-Region befinden, zum größten Teil nördlich und östlich ausgerichtet. Da holen sie sich das Beste aus zwei Welten: die Konzentration und die Struktur der alten Reben, aber auch Frische und Eleganz. Die Mischung aus verschiedenen Rebsorten im Weinberg umfasst nicht nur die üblichen Touriga Franca und Tinta Roriz, sondern auch u.a. eine beträchtliche Menge an Tinta Amarela, Sousão und Tinto Cão. Der Redoma ist unser größter Botschafter des Douro.

Vinifikation

Das Jahr 2006 begann mit einer wichtigen und immer unüblicheren Menge Bodenwasser, die das ganze Weinjahr über durchhielt dank eines relativ feuchten und nicht zu heißen Frühlings. Der leichte Regen Mitte August wäre für eine ausgewogene Reife und ohne Exzesse perfekt gewesen, aber die hohen Temperaturen in der letzten Augustwoche und der ersten zwei Septemberwochen führten zu einer frühen Ernte in den ersten drei Septemberwochen. Ein Teil der Vinifikation erfolgte nach vollständigem Entrappen in Lagares und ca. 10 Tage Mazeration, der Rest gäerte in Edelstahl tanks mit einer Mazerationszeit von höchstens 30 Tagen. 80% des Weins reifte 20 Monate in Barriques aus französischer Eiche (228 L), die restlichen 20% reiften ebenfalls 20 Monate, allerdings in älteren Holzfudern (2000 L).

Degustationsnotizen

Der Redoma zeigt sich im Jahr 2006 eleganter als sonst, wahrscheinlich weil der endgültige Verschnitt einige der Weine enthielt die für den Batuta gedacht waren. Tiefe Farbe, dennoch nicht übermäßig, Aromen von eingemachten roten und schwarzen Früchten, sowie, typisch für die Douroweine, von schwarzen Pflaumen; der balsamische Ton und Pfeffernoten ergänzen die Komplexität der Aromen. Trotz des Jahres am Gaumen leicht säuerlich mit einer großen Tannin-Struktur, die keine „Kanten“ zeigt. Die Frucht sehr präsent, aber umgeben von einem starken mineralischen Charakter, typisch für den Redoma. Sehr langer Abgang. Dieser Redoma hat großes Reifepotenzial.

Produktdaten

Produkt . Redoma Tinto 2006
Hersteller . Niepoort (Vinhos) S.A.
Region . Douro
Jahr . 2006
Bodenart . Schiefer
Weinberge . Verschiedene ältere Weinberge
Durchschnittliches Rebalter . 60-120 Jahre
Rebsorten . Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão und andere

Pflanzdichte der Rebstöcke/ha . 6000
Art der Reberziehung . Guyot und Royat
Meereshöhe . 100-400 m
Lesezeitraum . September
Leseart . Hand
Malolaktische Gärung . Barriques
Gärung . Edelstahl tanks, Weinpresse und Lagares
Abfüllung . Juli 2008
Reifung . 20 Monate in Barriques 228 L (80%) und Holzfudern 2000 L (20%)

Trockenextrakt . 29,9 g/dm³
Alkoholgehalt . 14,2% vol
Gesamtsäure . 5,15 g/dm³ (Weinsäure)
Flüchtige Säure . 0,68 g/dm³ (Essigsäure)
pH-Wert . 3,64
SO₂ Anteil . 28mg/dm³
Produktion . 28 000 Flaschen

Speiseempfehlungen:

Würzige Speisen,
 Pfeffersteak,
 Hase, Lamm, Gulasch,
 Reh, Hirsch, Wildschwein



Vegetarische Gerichte:

Würzige, -scharfe
 Gerichte, z.B. ;
 mit Pilzen,
 indische Gerichte

