



Niepoort 'Redoma 2008

Der Redoma ist wie der Douro, hat großen Charakter und Persönlichkeit. Ein Wein von großer Struktur und dichten Tanninen, fein aber anhaltend. Der Redoma wird mit über 60 Jahre alten Reben aus mehreren Weinbergen des Cima Corgo hergestellt, die zum großen Teil nördlich ausgerichtet sind. Dort werden verschiedene Rebsorten im selben Weinberg angepflanzt, wie üblich in der Region, vor allem Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, und Tinto Cão. Der Redoma 2008 ist ein Wein voller Charakter, mit der typischen Konzentration des Douro und der charakteristischen Frische des Jahres 2008.

Vinifikation

Das Jahr 2008 war in der Douro-Region ausgezeichnet. Die Niederschlagswerte im Frühjahr und Frühsommer erlaubten es, daß die Bodenfeuchtigkeit bis zur Ernte anhielt. Darüber hinaus führten der niedrige Ertrag sowie die geringe Wachstumsrate und schwierige Blütenentwicklung mit hoher Luftfeuchtigkeit zu einem sehr ausgeglichenen Most mit guten Säurewerten und nicht übermäßigem Zuckergehalt.

Die Ernte fand im September statt. Nach sorgfältiger Auswahl, sowohl im Weinberg als auch in der Kellerei, wurden die Trauben 100% entrappt, in Lagaren fußgestampft und gärten in kleinen Edelstahl tanks mit längerer Mazerationszeit. Der Wein reifte 20 Monate in Barriques aus französischer Eiche (228 L), wo die malolaktische Gärung erfolgte.

Degustationsnotizen

Purpurrote Farbe. Sehr komplexe, subtile Aromen: schwarze Pflaumen und Gewürznoten, mit einer Dominanz von schwarzem Pfeffer. Mit balsamischen und erdigen Noten und mineralischem Aroma nach nassem Stein verkörpert er den vollen Charakter des Douro. Am Gaumen ist er spritzig und elegant, mit gut definierter Struktur und Komplexität; harmonische Kombination von Frische und großer Konzentration, sehr persistenter Abgang. Großes Reifepotenzial.

Produktdaten

Produkt . Redoma Tinto 2008
Hersteller . Niepoort (Vinhos) S.A.
Region . Douro
Jahr . 2008
Bodenart . Schiefer
Weinberge . Verschiedene ältere Weinberge
Durchschnittliches Rebalter . 60 - 120 Jahre
Rebsorten . Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão und andere

Pflanzendichte der Rebstöcke/ha . 6000
Art der Reberziehung . Guyot und Royat
Meereshöhe . 100-400 m
Lesezeitraum . September
Leseart . Hand
Malolaktische Gärung . Barriques
Gärung . Edelstahl tanks mit Weinpresse, Lagares fußgestampft
Abfüllung . Juli 2010

Reifung . 20 Monate in Barriques aus französischer Eiche (228 L)
Trockenextrakt . 19,8 g/dm³
Alkoholgehalt . 12,97% vol.
Gesamtsäure . 5,72 g/dm³
Flüchtige Säure . 0,45 g/dm³
pH-Wert . 3.19
SO₂ Anteil . 28 mg/dm³
Produktion . 13 847 Flaschen



Speiseempfehlungen:

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



Vegetarische Gerichte:

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

