

# RESERVA MALBEC 2007

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Bodega Norton*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1895*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 1.200 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Gernot Langes Swarovski*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Jorge Riccitelli*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Mendoza*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])  
*Malbec (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*14,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*2,48*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,40*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*k.A.*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,16*
- ▶ **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*



# RESERVA MALBEC 2007

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
30-50 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
3.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Felsstein, Kies
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimiento por ha)  
6 tns/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
1.100 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
März - April
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Kontinentalklima (gemäßigt)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
203 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
Ja (Tropfbewässerung)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
12 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: Nudelauflauf / Geflügel: Hähnchen / Pasta/Nudeln: Lasagne, Paella
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Tiefdunkle rote Farbe mit lila Reflexen. Expressive Nase mit Noten von reifen schwarzen Früchten, Veilchen und Tabak mit einem langen Abgang, ausdrucksstark; handselektiertes Traubengut von 30-50 Jahre alten Rebstöcken des Weingartens Finca La Colonia. Servieren Sie ihn zu vorzüglichem Steakfleisch.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Ruta Prov. 15KM 23,5. Perdriel  
CP 5509 Ljan de Cuyo Mendoza Argentina  
Argentinien