

FINCA LA COLONIA MALBEC 2010

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 varietie[s])
Malbec (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,80
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,56
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,32
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
3,70
- ▶ **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



FINCA LA COLONIA MALBEC 2010

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Finca La Colonia
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
10-15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Felsstein, Kies
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
800-1.200 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 und Fluten)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Gebraten
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Intensives Purpurrot; im Bukett süße und würzige Aromen wie schwarzer Pfeffer. Am Gaumen fruchtig, aromenreich mit runden Tanninen. Verbreitet allein im Glas viel Trinkspaß, gefällt aber auch als unkomplizierter Begleiter zu allerlei gebratenen Fleischgerichten oder – leicht gekühlt – zu Gegrilltem.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ruta Prov. 15KM 23,5. Perdriel
CP 5509 Ljan de Cuyo Mendoza Argentina
Argentinien*