

FINCA LA COLONIA CABERNET SAUVIGNON 2011

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])
Cabernet Sauvignon (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,90
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
4,10
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,06
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
29,51
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
31,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
112,00
- ▶ **ph** (ph)
3,60
- ▶ **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 CABERNET SAUVIGNON 2011

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)
-
- ▶ **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/Rendimiento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachebene
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
800-1.200 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Februar - März
- ▶ **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)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Gebraten / Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen, mit Fleisch, mit hellen Saucen / Salat: mit Hülsenfrüchten, mit Meeresfrüchten, Sommersalate
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Tiefe rubinrote Farbe; intensive Aromen reifer Früchte; Noten von Pflaumen, Maulbeeren, Erdbeeren und Cassis im reichhaltigen Bukett; besitzt eine gute Struktur, ausbalancierte Tannine und einen lang anhaltenden Abgang. Saftig, harmonisch; ein universeller Essensbegleiter zu allen Arten von Speisen mit gebratenem und gegrilltem Fleisch.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ruta Prov. 15KM 23,5. Perdriel
CP 5509 Ljan de Cuyo Mendoza Argentina
Argentinien*