CLOS FONTÀ VI DE FINCA 2006

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Mas d' en Gil
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1998
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 45 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Familie Rovira-Carbonell
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Familie Rovira-Carbonell
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Priorato (D.O.C.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  Sehr gut
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Lladoner Pelut (55 %), Cabernet Sauvignon (25 %), Cariñena (20 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  offenen großen Holzfässern und Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  15,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  1,60
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,50
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  27,10
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  k.A.
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  65,00
- **ph** *(ph)*
  k.A.
- **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

www.fast-alles-ueber-wein.de

CLOS FONTÀ VI DE FINCA 2006

WEINEXPERTISE

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Finca Mas d' en Gil
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  60 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Gobelet
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  1.000
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Quarz, Schiefer (Licorella)
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  10-15 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Steillage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  300-400 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  August - September
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  400 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  -
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (minimal)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  14 Monate in französischer Allier- und Nevers-Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Großes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  14° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fleisch: Braten, Rind, Steak
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Finessenreich, eleganter Rotwein von 60 Jahre alten Rebstöcken, der sich mit einem dunklen Kirschrot präsentiert. In der Nase komplexe Aromen roter und schwarzer Beerenfrüchte, begleitet von balsamischen und mineralischen Noten. Am Gaumen lebendig und vielschichtig, unterstützt von samtigen reifen Tanninen; elegantes langes Finale. Solo ein Genuss, perfekt aber auch als Begleiter zu einem guten Stück Rindfleisch.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Finca Mas d' en Gil
  43738 Bellmunt del Priorat (España)
  Spanien

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de