

L' ERMITA 1998

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Alvaro Palacios
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1989
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 12 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Alvaro Palacios
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Alvaro Palacios
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Priorato (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Ausgezeichnet
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Garnacha Tinta (80 %), Cabernet Sauvignon (15 %), Cariñena, Garnacha Blanca
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Großes Holzfass
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
3,88
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,19
- ▶ **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)
3,30
- ▶ **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, 1,50 l, 3,00 l, 5,00 l



L' ERMITA 1998

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
L'Ermita
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
71 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
5.200
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
15-30 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
400 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
4. - 11. Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
267 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Eiweißschönung
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
20 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Lamm / Sonstiges: Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Von tiefer, dunkler rubinroter Farbe; ausgestattet mit sehr reifen, äußerst kräftigen Aromen schwarzer Beerenfrüchte, angenehme, rauchige Eichenaromen von neuem Holz im Bukett; der elegante Abgang mit seiner explosiven Frucht scheint nicht enden zu wollen; ein unheimlich konzentrierter Wein.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Poligon 6 Parcela, 26
43737 Gratallops
Spanien*