

AMATISTA MOSCATO ROSADO FRIZZANTE ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Anecoop Bodegas
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1920
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 1.650 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Anecoop S. Coop
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Fernando Tarín
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Valencia (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Moscatel de Alejandría (95 %), Garnacha Tinta (5 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
5,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
85,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
100,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
35,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
160,00
- ▶ **ph** (ph)
3,40
- ▶ **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



AMATISTA MOSCATO ROSADO FRIZZANTE ohne Jahrgang

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)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Doppel-Cordon-Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
1.800/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
52 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
218 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August - September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Ja (Gelatine, Bentonit)
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Mikrofiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
5°-8° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Gerichte: Tapas / Käse: Mild / Pasta/Nudeln: mit hellen Saucen
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Fruchtig-frischer Frizzante, durch seine 5 % Alkohol angenehm leicht und belebend. Im Glas zeigt er ein helles Erdbeerrot und eine feine Perlage. Auch in der fruchtbetonten Nase überwiegen Aromen frischer Erdbeeren/roter Beeren. Gut ausbalanciert und frisch am Gaumen mit angenehmer Süße. Gut gekühlt (5-8°) ein anregender Aperitif, der in alle Jahreszeiten passt. Servieren Sie ihn zu Tapas, zur Pasta und milden Käsesorten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
C/. Monforte, 1-Entrio
46010 Valencia
Spanien