QUERCUS 2013

WEINEXPERTISE

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Quinta de Quercus
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1997
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 60 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Fontana Bodegas & Viñedos
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Tomás Buendía, Sam Harrop
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Uclés (D.O.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*

Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Tempranillo (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  14,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  1,70
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  4,80
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  31,00
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  25,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  63,00
- **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

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

QUERCUS 2013

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Camino Las Morras & Viña Ocaña
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  30 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Spalier
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  2.500
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Kalk, Lehm
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  20 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Steillage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  700-800 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  400 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  Bentonit, Gelatine
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (leichte Membranfiltrierung)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  Ja (moderne Präzisionsbewässerung)
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  12 Monate in amerikanischer und französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Großes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  18°-20° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fleisch: Braten, Gebraten, Rind, Rinderfilet, Rumpsteak, Schmorbraten, Schwein, Schweinefilet, Steak / Wild: Wildschwein
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Für diesen nur in Ausnahmejahren aufgelegten Spitzenwein haben die Weinmacher Sam Harrop und Tomás Buendía alle Fässer des Jahrgangs probiert und die besten Weine für den QUERCUS herausselektiert: Eine ganz besondere Selektion, ein großartiger Wein mit großer Finesse und Ausdruckskraft. Manche mögen ihn einen „Meditationswein" nennen und solo genießen, andere teilen ihn sich mit Freunden als Begleiter großer Wild- und Fleischgerichte.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

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

  C/Extramuros, s/n, Fuente de Pedro Naharro
  16411 Cuenca
  Spanien

© ABDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de