

NUS VINO DULCE NATURAL 2011

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)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Garnacha Tinta (80 %), Syrah (15 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique, Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
16,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
261,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
86,00
- ▶ **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)
0,375 l



NUS VINO DULCE NATURAL 2011

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)
10 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Quarz, Schiefer (Licorella)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
20-25 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
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)
Ja (Topfbewässerung, nur wenn nötig)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
18 Monate im Barrique

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Dessert: Früchte, Schokolade / als Digestif / Gerichte: Pasteten / Käse: Blauschimmelkäse
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Süßwein aus 80 % Garnacha Tinta, 15 % Syrah und 5 % Viognier, 18 Monate im Fass gereift, eine Spezialität. Präsentiert sich im Glas mit einem dunklen Kirschrot. Vielschichtiges Bukett mit süßen Aromen, frisches Fruchtkompott; am Gaumen frisch und lebendig; angenehme, nicht pappige Süße; genießen Sie ihn solo, zu Pasteten und Blauschimmelkäsen oder einem Schokoladendessert mit hohem Kakaoanteil.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Finca Mas d' en Gil
43738 Bellmunt del Priorat (España)
Spanien*