

INDI & CO SEVILLE ORANGE ORGANIC ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
The Indi Essences (Indi & Co)
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2000
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Casalbor Wines & Spirits
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Sevilla
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
k.A.
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
22,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
0,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
-
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
-
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
-
- ▶ **ph** (ph)
-
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
nein
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
ja
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,2 l



INDI & CO SEVILLE ORANGE ORGANIC 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)
-
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
-
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
-
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
-
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
-
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
-
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
-
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
-
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
-
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
-
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **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)
6°-8° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Sonstiges: Cocktail-Empfehlung: Möhrchen, In Kombination mit Likören/Longdrinks mit Rum, Vodka, Whisky, Gin, Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Das SEVILLE ORANGE wird traditionell durch das Mazerieren der Schale der sevilanischen Orange, von Mandarinen und der Kalamansilimetten hergestellt. Bei der späteren Destillation werden zur Verfeinerung des Geschmacks Orangenblüten sowie Zucker hinzugefügt. Gut gekühlt ein wunderbares Erfrischungsgetränk, eignet sich auch sehr gut zum Mixen eines Vodka Orange.
Zutaten: Wasser, echter Orangensaft (31 %), natürliche Extrakte von Orangen-, Mandarinen- und Limettenschalen, Chinin
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
Nährwertangaben pro 100 ml:
Energie in kJ/100 ml: 168,0
Energie in kcal/100 ml: 40,0
Fett/100 ml: 0 g
davon gesättigte Fettsäuren/100 ml: 0 g
Kohlenhydrate/100 ml: 9,7 g
Zucker/100 ml: 9,7 g
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Allergene: -
Calle Zurbano 76
28010 Madrid
Spanien