

INDI & CO BLACK 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])
Keine
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
k.A.
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
25,22
- ▶ **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)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,2 l



INDI & CO BLACK 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: Old Aviator, In Kombination mit Likören/Longdrinks mit Rum, Vodka, Whisky, Gin, Solo (zu) trinken, Zum Verfeinern von Cocktails
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)

Im wahrsten Sinne eine waschechte Premium-Cola: Unser BLACK von Indi & Co wird auf traditionelle Art hergestellt und unterscheidet sich deutlich von den herkömmlichen Industriebrasen. Hierzu werden botanische Extrakte von Kolanuss, Zitrone, Limette und Veilchen mazeriert und destilliert. Die Kombination besticht mit ihren natürlichen Aromen und unterscheidet sich somit deutlich von den überzuckerten Cola-Getränken bekannter Marken. Diese Premium-Cola ist eine Erfrischung der besonderen Art und schmeckt solo eisgekühlt genauso gut wie in Kombination mit verschiedenen Likören oder in einem Longdrink mit Rum, Vodka und Whisky.

- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
Zusatz: Wasser, Natürliche Extrakte von Kolanuss, Zitrone, Limette und Veilchen
Nährwertangaben pro 100 ml:
Energie in kJ/100 ml: 215,9
Energie in kcal/100 ml: 50,8
Fett/100 ml: 0 g
davon gesättigte Fettsäuren/100 ml: 0 g
Kohlenhydrate/100 ml: 12,61 g
Zucker/100 ml: 12,61 g
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Allergene: -
Calle Zurbano 76
28010 Madrid
Spanien