

VEDRÉ CRIANZA 2012

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas Carchelo
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1990
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 100 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Helio Abellán
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Joaquín Gálvez Bauzá
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Jumilla (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Crianza

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Monastrell (50 %), Syrah (25 %), Tempranillo (25 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
5,40
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,55
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
35,50
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
98,00
- ▶ **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)
0,75 l



VEDRÉ CRIANZA 2012

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
k.A.
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm, Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
600 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
k.A.
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
k.A.
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
200-400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
14 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Braten, Filetsteak
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Elegante Cuvée, die sich im Glas mit einem sehr dichten Rot präsentiert, das an Schwarzkirschen erinnert und am Rand in ein leuchtendes Granatrot übergeht. Der im französischen Eichenfass ausgebaute Spanier zeigt sich am Gaumen markant und nachhaltig. In der Nase überwiegen ausgeprägte Noten von Erdbeeren, Feigen und Waldbeeren, die auch die dezenteren Gewürz- und Vanillenoten vom langen Fassausbau überdecken. Ein kraftvoller und eleganter Rotwein mit Reifepotenzial, der hochwertige Fleischgerichte wie einen opulenten Braten oder ein Filetsteak stilvoll begleitet.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Casa de la Hoya s/n, Apartado 36
30520 Jumilla (Murcia)
Spanien