

FINE MEDIUM DRY ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Justino's Madeira
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1870
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 200 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Justino's Madeira Wines, S.A.
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Juan Teixeira
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Madeira (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Complexa, Negra Mole
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
19,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
72,20
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
93,30
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
8,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
20,00
- ▶ **ph** (ph)
3,44
- ▶ **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



FINE MEDIUM DRY 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)
20-25 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat, Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Lehm, Ton, vulkanischen Ursprungs
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
ca. 10 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende August - Ende September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Atlantik-beeinflusst
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit, Gelatine, Kiesel (wenn nötig)
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kieselgurfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
Ca. 3 Jahre im gebrauchten Holzfass

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
Leicht gekühlt zu trinken
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Halbtrockener Madeira, durchschnittlich 3 Jahre alt. Zeigt sich im Glas mit einem brillanten Goldgelb. Aromatisches Bukett. Am Gaumen feine Noten von Kakao, Äpfeln, Trauben und Walnüssen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
P.I. Cancela
9125-042 Caniço, Madeira
Portugal