

FINE RICH 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 varietal[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)
109,60
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
130,30
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
6,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
26,00
- ▶ **ph** (ph)
3,38
- ▶ **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 RICH 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)
700 m
- ▶ **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)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
Leicht gekühlt zu trinken
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Dessert: Eis, Gebäck, Kuchen
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Durchschnittlich 3 Jahre alter süßer Madeira mit der typischen Bernsteinfarbe. Fruchtige Nase mit dezenter Holznote. Weich und ausgewogen am ausbalancierten Gaumen mit dezenter Süße und gutem Säurespiel. Wunderbar zu Eis, Gebäck und Kuchen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
P.I. Cancela
9125-042 Caniço, Madeira
Portugal