

# SEGURA VIUDAS XAREL-LO 2016

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Segura Viudas*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1954*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 300 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Freixenet-Gruppe*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Gabriel Suberviola*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Penedès (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varieté[s])  
*Xarel-lo (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*12,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*< 1,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,20*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*16,35*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*25,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*93,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,03*
- ▶ **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*



# SEGURA VIUDAS XAREL-LO 2016

## 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)  
16 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
2.500-3.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Kalk, Kreide, Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
55-60 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
200 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Mediterranes Klima mit kontinentalem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
550 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
Bentonit
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
Ja (Kieselgur- und Membranfiltration)
- ▶ **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)  
Aufläufe: Reis / Fisch: Gebraten, Gegrillt, Lachs, Tunfisch / Gemüse: Spargel / Gerichte: Mediterrane Gerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Süffiger, strohgelber Weißer aus der für ihre Cavas berühmten Weinregion Penedés. Markanter Körper, belebende Säure. Im feinen und facettenreichen Bukett Aromen von grünen Äpfeln, reifer Ananas, Bananen und mineralischen Noten. Am Gaumen zeigt sich der rebsortenreine Xarel-Lo vollmundig mit Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln und Anis. Ein Weißwein für jeden Tag, der auch sehr gut zur Spargelküche passt und den Sie ganzjährig zu mediterranen Gerichten mit Fisch und Reis servieren können.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Sant Antoni 11  
08770 Sant Sadurni d'Anoia  
Spanien