CASUAL BLANCO 2016

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Tandem
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  2003
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 15 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Jose-Maria Fraile, Alicia Eyaralar
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Alicia Eyaralar
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Navarra (D.O.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Viura (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Gärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  12,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  1,00
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,30
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  k.A.
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  28,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  102,00
- **ph** *(ph)*
  3,39
- **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)*
  ja
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l

www.fast-alles-ueber-wein.de

CASUAL BLANCO 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)*
  30 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Doppel-Cordon-Royat
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  2.500
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Kalk, Lehm
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  52 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage (Nord)
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  600 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Maschine
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  600 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  -
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  -

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Normales Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  12° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  als Aperitif / Aufläufe: Gemüseauflauf / Fisch: Gebraten, Gedünstet, Gegrillt, Gekocht, Geräuchert, Lachs, Meeresfrüchte, Sushi / Gerichte: Asiatische Gerichte / Pasta/Nudeln: mit hellen Saucen
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Zeigt im Glas eine sehr schöne goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Angenehmes Bukett mit Aromen von weißem Pfirsich, grünem Tee und Fenchel. Im Mund weich und trotzdem ausdrucksstark, bleibt lange am Gaumen und im Abgang präsent, mineralisch; gut strukturierter Körper. Sehr gut zu Fisch, Meeresfrüchten und Sushi, einer Pasta mit hellen Saucen und mediterranen Gemüseaufläufen oder als den Appetit anregender Aperitif.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Ctra. Pamplona-Logroño Km. 35,9
  31292 Lacar (Navarra)
  Spanien

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de