DOMINIO DE FONTANA SAUVIGNON BLANC & VERDEJO 2016

WEINEXPERTISE

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Fontana Bodegas & Viñedos
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1997
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 600 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Familie Cantarero Morales
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Tomás Buendía, Sam Harrop
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Uclés (D.O.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Sauvignon Blanc (89 %), Verdejo (11 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Gärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  13,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  4,51
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  7,46
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  22,90
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  26,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  76,00
- **ph** *(ph)*
  3,20
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milk)*
  nein
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  nein
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  ja
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  nein
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

DOMINIO DE FONTANA SAUVIGNON BLANC & VERDEJO 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  La Ensancha & El Pozo
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  8 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Spalier
- **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)*
  63 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Steillage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  700-800 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Maschine
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  September
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  400 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  Bentonit
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (leichte Membranfiltrierung)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  Ja (moderne Präzisionsbewässerung)
- **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)*
  8°-10° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  als Aperitif / Fisch: Lachs / Fleisch: Hell/Weiß / Pasta/Nudeln: mit hellen Saucen
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Präsentiert sich im Glas mit einem hellen Grün-Gelb-Ton. Facettenreiches Bukett mit ausdrucksstarken Aromen wie Gras- und Stachelbeernoten vom Sauvignon Blanc und ein Hauch Fenchel und weißem Pfeffer von der Verdejo-Traube. Vollmundig, mit guter Textur am Gaumen, nachhaltig, mittellanger Abgang mit mineralischen Noten. Gut gekühlt ein schöner Aperitif, der sich auch mit hellem Fisch, leichten Sommergerichten, einer Pasta mit hellen Saucen und weißem Fleisch kombinieren lässt.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

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

  C/Extramuros, s/n, Fuente de Pedro Naharro
  16411 Cuenca
  Spanien

© ABDALI Weinimport GmbH, c2014
www.fast-alles-ueber-wein.de