

DIEGO MERSEGUERA CHARDONNAY 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
De Moya
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2001
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 40 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Yves Laurijssens
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Mario Malafosse
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Valencia (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Merseguera (70 %), Chardonnay (30 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
50 % Edelstahltank, 50 % französische Holzfässer
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
7,40
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
25,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
75,00
- ▶ **ph** (ph)
3,40
- ▶ **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



DIEGO MERSEGUERA CHARDONNAY 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)
25 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
1.250
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
31 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Hanglage mit Steigung
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
1.050 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima mit atlantischem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
350 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kältestabilisierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
6 Monate auf der Feinhefe

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Hell/weiß, Sushi / Gemüse: Spargel / Gerichte: Asiatische Gerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der DIEGO wird bestimmt von mineralischen Aromen mit Noten von Früchten wie Quitte, Apfel und etwas Aprikose. Dazu gesellen sich auch Noten von frischen Haselnüssen sowie Aromen von frisch gebackenem Brot und gerösteten Mandeln. Opulent im Geschmack, voll mit runden Tanninen. Im Abgang frisch und lang anhaltend, auch hier wieder komplexe Aromen durch die Reifung. Ein ausgewogener Weißwein mit guter Struktur, der perfekt zu hellen Fischgerichten, Sushi und Spargel passt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Nuevo Tollo A 202
46300 Utiel
Spanien