

DARK KNIGHT 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Castello di Gabbiano
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1981
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 150 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Treasury Wine Estate
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Federico Cerelli
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Toskana
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
I.G.T. (Toskana)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Cabernet Sauvignon (50 %), Merlot (30 %), Sangiovese (20 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Ein Teil mit Kaltmazeration, dann temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
6,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,30
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
20,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
35,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
115,00
- ▶ **ph** (ph)
3,30
- ▶ **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



DARK KNIGHT 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)
7-20 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat (1/2 Ruten)
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Stein, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
50 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flach- und Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
200-350 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Gemischt
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Mitte September - Mitte Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
1.100 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
6 Monate im großen Eichenfass

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Rot / Käse: Reif / Wild: Hirsch, Reh, Wildbret, Wildente, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Modern interpretierter Wein aus der Toskana, der 6 Monate im großen Holzfass ausgebaut wurde. Er besitzt ein aromatisches Bukett aus reifen Beerenfrüchten, süßen Gewürznoten, Kaffee, Schokolade und Vanille. Wunderbarer Trinkfluss, am Gaumen sehr gut ausbalanciert mit weichen Tanninen, lang anhaltender Abgang. Passt sehr gut zu gebratenem roten Fleisch, Wildgerichten und reifen Käsesorten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Via di Gabbiano, 22
50024 Mercatale Val di Pesa (Firenze)
Italien