

LOTE L-112 2012

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodega Norton
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1895
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 1.200 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Gernot Langes Swarovski
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Jorge Riccitelli
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Mendoza
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Malbec (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,90
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,65
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,09
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
32,60
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
15,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
97,00
- ▶ **ph** (ph)
3,70
- ▶ **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



LOTE L-112 2012

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Finca Lunlunta
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
85 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Doppelt-Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Schwemmböden mit Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
4 t/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
800-1.200 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
März - April
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima (gemäßigt)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
203 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (Tropfbewässerung)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
16 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Braten, Gegrillt, Lamm, Rind, Rinderfilet / Wild: Hirsch, Reh, Wildbret, Wildente, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Tiefviolett-rote Farbe, hervorgehoben durch seine Aromen von dunklen Früchten, mit floralen Noten von Veilchen und einer subtilen Präsenz von mineralischen Noten. Elegant, samtig, mit süßem Charakter und sehr geschliffenen und raffinierten Tanninen. Im Mund gibt die Präsenz der Frucht einen langen, anhaltenden und angenehmen Abgang.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ruta Prov. 15KM 23,5. Perdriel
CP 5509 Ljan de Cuyo Mendoza Argentina
Argentinien*