

VERMUT MIRÓ EXTRA DRY ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Vermuts Miró
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1957
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Casalbor Trade
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
-
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Reus (Tarragona)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Andere
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
18,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
21,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
0,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
170,00
- ▶ **ph** (ph)
3,20
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
1,00 l



VERMUT MIRÓ EXTRA DRY ohne Jahrgang

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)
-
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
-
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
-
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
-
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
-
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
-
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
-
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
-
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
-
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Sonstiges: Zum Verfeinern von Cocktails
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)

Weißer extratrockener Wermut (21 g/l Restzuckergehalt), zeigt im Glas ein helles Gelb mit leichtem grünen Smaragdton. Intensives, frisches Aroma, in der Nase dominieren Gewürze, Kräuter und Noten von Himbeeren. Im Mund kraftvoll mit gutem Körper. Setzen Sie den leichten fruchtigen Wermut als Aperitif ein oder verfeinern Sie Cocktails und Speisen mit ihm.

- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
*Zutaten: Wacholder, Kräuter
Grundlage: Wein*

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Calle Zurbano 76
28010 Madrid
Spanien*