

VERMUT MIRÓ RESERVA NEGRA 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])
Macabeo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
16,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
125,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,60
- ▶ **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 RESERVA NEGRA 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)
6 Monate im großen Holzfass

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: Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der 6 Monate im großen Holzfass gereifte liebliche Wermut (120 g/ Restzuckergehalt) präsentiert sich im Glas mit einem leuchtenden Mahagoni-Braun und bernsteinfarbenen Reflexen. Aromatisches Bukett mit Noten von Holz, Kräutern und Gewürzen. Am Gaumen angenehm süß mit Noten von Süßholz und Gewürzen, gut strukturierter Körper. Der wie ein Sherry nach dem Solera-System in Eichenfässern gereifte Wermut ist ein ganz vorzüglicher Aperitif, der auch solo ohne Essensbegleitung getrunken großen Genuss bereitet.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
Zutaten: Wacholder, Kräuter
Grundlage: Wein
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Calle Zurbano 76
28010 Madrid
Spanien