

LATE HARVEST MOSCATO NATURAL SWEET 2017

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 varieté[s])
Moscato (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
51,84
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,19
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
71,70
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
26,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
102,00
- ▶ **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)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



LATE HARVEST MOSCATO NATURAL SWEET 2017

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)
30-50 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Felsstein, Kies
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
11 tns/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
1.100 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)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (Tropfbewässerung)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Dessert: Früchte, Gebäck / Gerichte: Pasteten / Käse: Weißschimmelkäse
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Zeigt sich im Glas mit strohgelber Farbe und angenehm goldenen Reflexen; aromatisches Bukett mit Aromen weißer Pfirsiche, Rosen und tropischer Früchte. Elegant, frisch und zupackend am Gaumen, sehr gute Balance zwischen natürlicher Süße und knackiger Säure; präsent im Abgang mit Anklängen fruchtig-frischer Zitrusfrüchte. Lecker und süffig als Aperitif, ein guter Begleiter von Pasteten, Schimmelkäsen, Obst und Gebäck.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Ruta Prov. 15KM 23,5. Perdriel
CP 5509 Ljan de Cuyo Mendoza Argentina
Argentinien