

# JULIA MONASTRELL 2016

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*De Moya*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*2001*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 40 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Yves Laurijssens*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Mario Malafosse*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Valencia (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varieté[s])  
*Monastrell (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Holztank (Eichengärstände)*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*14,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,20*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,30*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*25,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*23,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*103,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,60*
- ▶ **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)  
*0,75 l*



# JULIA MONASTRELL 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)  
60 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
8 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
Hanglage mit Steigung
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
650 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
Ende September bis Anfang Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Mediterranes Klima mit atlantischem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
Ja (pflanzliche Proteine)
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
Ja (leichte Filtrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
18 Monate in Barriques aus französischer Eiche (225 l)

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Geflügel: Gebraten / Gerichte: Asiatische Gerichte / Pasta/Nudeln: mit hellen Saucen, Spaghetti Bolognese / Pizza: Pikant, Vegetarisch
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Zeigt im Glas ein klares Rubinrot. Elegante, facettenreiche Nase, in der die Rebsortenaromen (Brombeere, Johannisbeere) und die sanften Röstnoten der französischen Eiche dominieren. Dazu gesellen sich Himbeeren, Holunder und Zedernholz. Zeigt am Gaumen eine frische Säure und einen gut strukturierten Körper, vollmundig und rund. Langer Abgang, in dem sich die Aromen der Nase wiederholen. Servieren Sie ihn zu delikaten Nudelgerichten, einer selbstgemachten Pizza, gebratenem Geflügel und der gut gewürzten asiatischen Küche.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Nuevo Tollo A 202  
46300 Utiel  
Spanien