

FABELHAFT MOSEL RIESLING 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
FIO Weine
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2016
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 16,5 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Daniel Knöpfel-Niepoort, Philipp Ketterm
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Daniel Knöpfel van der Niepoort, Marco Niepoort, Philipp Ketterm
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Mosel-Saar-Ruwer
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Qualitätswein

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Riesling (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
11,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
7,40
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
7,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
27,30
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
51,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
121,00
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **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



FABELHAFT MOSEL RIESLING 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)
ca. 20-25 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Spalier Drahtrahmenerziehung
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
120 x 100
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
7.000
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
-
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
100-300 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
800 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **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)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Geflügel: Hell/Weiß / Gerichte: Asiatische Gerichte / Salat: Mediterrane Salate
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Fruchtig-frischer Riesling mit sehr fabelhaftem Trinkfluss, erzeugt von Dirk Niepoort zusammen mit Sohn Daniel und Philipp Kettern. Gut ausbalanciert am Gaumen mit harmonisch eingebundener Säure und einer dezenten Süße. Zeigt sich im Glas mit einer ins grünlich-gelbe tendierenden Farbe. In der Nase Riesling-typische Aromen von Äpfeln und Pfirsichen. Aromatischer, mittellanger Abgang, in dem erneut Fruchtnoten im Vordergrund stehen. Ein Mosel-Riesling in alter Tradition, modern interpretiert. Sehr gut zu hellem Geflügel, der asiatisch-inspirierten Küche, mediterranen Salaten – oder einfach gut gekühlt als belebender Aperitif und als Weißwein für die Momente mit Lust auf ein gutes Glas Weißwein.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentário/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
Müsterterstr. 14
54498 Piesport
Deutschland