

1528 COCOA GIN ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
1528 Drinks S.L.
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1824
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Brüder Merello
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Pablo Merello
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Cádiz
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Andere (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
40,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
0,40
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
0,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
-
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
-
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
-
- ▶ **ph** (ph)
-
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
nein
- ▶ **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)
0,7 l



1528 COCOA GIN 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)
Sand
- ▶ **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)
Atlantik-beeinflusst
- ▶ **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)
nach Belieben
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Digestif / Sonstiges: Mit einem Schuss Tonic, Zum Verfeinern von Cocktails
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Aromatisches und frisches Bukett mit Wacholder, Zitrusfrüchten und deutlichen Noten von gerösteten Kakaobohnen. Am Gaumen fein und subtil, auch hier dominieren Aromen von Wacholder und Kakao, begleitet von Koriander und frischen Aromen von Zitrusfrüchten sowie dezenten Pfefferminznoten. Pur getrunken bleibt er lange am Gaumen präsent.
- ▶ **Zutaten:** Wacholderbeeren, geröstete Kakao-Bohnen, Koriander, Angelikawurzel- und Samen, Kalamansi-Limettenschale, Orangenschale, grüne Minze
Bemerkung(en) (Remarks/Comentário/Observações)
Grundspirituose: Getreide (5-fach destilliert)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
c/ Cielo 22
11500 El Puerto de Santa Maria (Cádiz)
Spanien