TIBÓ MERSEGUERA 2018

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 varietie[s])*
  Merseguera (80 %), Moscatel (20 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Gärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  13,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  2,50
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  6,47
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  k.A.
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  k.A.
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  k.A.
- **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

www.fast-alles-ueber-wein.de

TIBÓ MERSEGUERA 2018

WEINEXPERTISE

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)*
  25 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Gobelet
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  1.250/ha
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Kalk, Sand
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  31 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Hanglage mit Steigung
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  1.050 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Mediterranes Klima mit atlantischem Einfluss
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  350 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  Ja (Bentonit)
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (Kältestabilisierung)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  4 Monate auf der Hefe

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Normales Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  14° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  als Aperitif / Fisch: Hell/weiß, Meeresfrüchte, Sushi / Gerichte: Asiatische Gerichte
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Ausdrucksstarke Nase, dominiert von floralen Noten und einem Hauch von Orangenblüten und Akazienblüten, begleitet von Zitrusfrüchten und anderen tropischen Früchten. Am Gaumen frisch und rund, gut strukturiert durch seine Hefelagerung. Aromatischer Abgang, in dem erneut Fruchtnoten im Vordergrund stehen. Ein idealer Begleiter zu Fingerfood, der auch sehr gut zu Meeresfrüchten und zur scharf gewürzter asiatischen Küche passt.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Nuevo Tollo A 202
  46300 Utiel
  Spanien

WINE-EXPERTISE

© ABDALI Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de