FALKENBERG 2016

WEINEXPERTISE

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 Kettern
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Philipp Kettern, Daniel Niepoort, Dirk Niepoort
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Mosel-Saar-Ruwer
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*

Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Riesling (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Gärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank und Moselfuder
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  11,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  2,60
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  8,70
- **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)*
  nein
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

FALKENBERG 2016

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)*
  k.A.
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  k.A.
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  k.A.
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Tonschieferböden
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  k.A.
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Steillage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  k.A.
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  September
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Mikroklima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  k.A.
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  -
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  k.A.
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  k.A.
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  - (auf der Hefe gereift)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Normales Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  10°-12° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Sonstiges: Solo (zu) trinken
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Klares Goldgelb. Beeindruckender Mosel-Riesling, der durch Frische, Eleganz und Klarheit besticht. Über ein Jahr im 1.000-Liter Moselfuder auf der Hefe gereift, ein weiteres Jahr im Edelstahltank, anschließend auf der Flasche gelagert. Filigranes, zurückhaltendes Bukett, weiße Früchte, Schieferaromen, Feuerstein, Pfeffer, Gewürze (Safran). Gehaltvoll, dicht und ausdrucksstark
  am Gaumen, Aromen von Pfirsich, Limette, Mandeln und ein Hauch würziger Aromen. Perfekt ausbalancierte feine Säurestruktur, cremige, samtig-elegante Textur. Ausgewogener Körper, filigran im Geschmack, lang anhaltendes facettenreiches Finale.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

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

  Müsterterstr. 14
  54498 Piesport
  Deutschland

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de