

TEPPO 2018

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
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Mosel-Saar-Ruwer
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Riesling (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Holzfuder
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
10,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
14,60
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
7,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² 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



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 level)
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)
- (eineinhalb Jahre im 1.000-l-Holzfuder)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12°-14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Sushi / Gerichte: Asiatische Gerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Reichhaltiges Bukett, herbe reife Früchte, Gewürznoten, florale Nuancen. Stoffig und ausdrucksstark am Gaumen, cremige Textur, begleitet von einer angenehmen Süße und gut eingebundener Säure, Mineralien, sehr guter Trinkfluss. Spontan im Holzfass vergoren, lange Hefelagerung. Perfekt zur aromatischen gewürzten asiatischen Küche.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Müsterterstr. 14
54498 Piesport
Deutschland