

CABISEHRNETT 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 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 varietal[s])
Riesling (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
8,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
38,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
10,70
- ▶ **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)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



CABISEHRNETT 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
k.A.
- ▶ **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)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **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)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Helles strahlendes Goldgelb im Glas. Schlanker und filigraner Riesling mit einem Bukett von weißen Früchten, Schieferaromen und floralen Noten. Gut eingebundene knackige Säurestruktur, die ihm Frische und das Potenzial zu einem langen Leben beschert, feine dezente Süße am Gaumen. Ein großartiger Begleiter der leichten filigranen Küche, uns hat er sehr gut zu Pit Spankes (Spizzeria Nierstein) Kreation „Köfte & Kräuterscharf“ gefallen. Er ist gleichermaßen aber auch ein großartiger Aperitif wie auch ein Kabinett, den mann/frau am Ende eines Menüs/einer Weinprobe als „Reparatur-Riesling“ zur Belebung der Sinne trinken kann.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Müsterterstr. 14
54498 Piesport
Deutschland