

PIAMATER BLANCO NATURALMENTE DULCE 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Tandem
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2003
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 7 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Jose-Maria Fraile, Alicia Eyaralar
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Alicia Eyaralar, Juan Muñoz
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Málaga (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Moscatel (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
158,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,23
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
193,50
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
10,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
160,00
- ▶ **ph** (ph)
3,47
- ▶ **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)
0,5 l



PIAMATER BLANCO NATURALMENTE DULCE 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Axarquía
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
50 Jahre und älter
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Buschreben
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
400/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Quartz, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
30 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
700 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende August
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit
- ▶ **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)
9°-11° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Dessert: Eis, Schokolade / Geflügel: Foie Gras (Gänseleber. Gänsestopfleber oder Entenstopfleber) / Käse: Blauschimmelkäse
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Beeindruckender und vielschichtiger Dessertwein. Tandem-Önologin Alicia Eyaralar erzeugt ihn in Málaga im Süden Spaniens von unter der Sonne getrockneten Trauben. Zeigt sich im Glas mit einem leuchtenden Goldgelb und leichten grünen Reflexen. Komplexe Nase, Blütenduft, Honig, tropische Früchte, Quitte. Am Gaumen kraftvoll und zugleich frisch-fruchtig, sehr gute Balance zwischen Säure und Frucht. Fein und filigran im Geschmack. Solo bereits ein großer Genuss, spielt er seine Stärken im Zusammenspiel mit Blauschimmelkäsen, Eiscrème, Desserts mit dunkler Schokolade und zu einer Foie Gras auf beeindruckende Weise aus.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentário/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ctra. Pamplona-Logroño Km. 35,9
31292 Lacar (Navarra)
Spanien*