

FOXCON 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas San Martín de Unx
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1914
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 400 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Kooperative (Anecoop Bodegas)
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Gonzalo Celayeta
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Navarra (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Garnacha Tinta (50 %), Tempranillo (35 %), Graciano (15 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,20
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
95,00
- ▶ **ph** (ph)
3,22
- ▶ **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)
Sandige Lehm-Kalk-Böden
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterran- und Kontinentalklima
- ▶ **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)
5 Monate in amerikanischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
15° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Aufläufe: Pikante Aufläufe mit Pilzen / Fisch: Gebraten, Gegrillt / Fleisch: Gegrillt, Rot / Gerichte: Eintöpfe mit Fleisch
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Vollmundige Rotweincuvée, der sich im Glas mit einem Kirschrot präsentiert. Aromatische Nase mit Aromen roter Früchte (Erdbeeren, Himbeeren) und schwarzer Früchte (Brombeeren, dunkle Pflaumen), dazu gesellen sich Noten von Lakritz, Gewürzen und Kräutern. Kraftvoll und frisch am Gaumen mit einer guten Balance zwischen Frucht, Säure und den süßen Garnacha-Tinta-Tanninen. Empfohlen zu zu gegrilltem oder gebratenem roten Fleisch, Eintöpfen mit pikanter Wurst sowie gebratenem/gegrilltem Fisch. „Foxcon“ ist eine Wortschöpfung aus dem englischen „Fox“ (Fuchs) und „Falcon“ (Falke) für das Fantasiewesen, das das Etikett schmückt und der Geschichte nach in den Wäldern Navarras lebte.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Carretera Sangüesa s/n
31495 San Martin de Unx (Navarra)
Spanien