

ECHO INDIGO ROUGE 2019

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Plaimont
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1979
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 5.320 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Kooperative
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Cédric Garzuel
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Côtes de Gascogne
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Merlot, Tannat
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Malolaktische Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
7,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,08
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
72,00
- ▶ **ph** (ph)
3,80
- ▶ **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



ECHO INDIGO ROUGE 2019

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)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
- ▶ **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)
14°-16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Lammkeule, Rind, Rumpsteak / Geflügel: Ente / Käse: Mild
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Wunderschöne violette Farbe mit kirschroten Nuancen. Facettenreiche und offensive Nase mit Aromen roter Früchte (überwiegend Johannisbeere und Brombeere), dezente florale Noten, Röstaromen und Vanille. Zupackend und frisch am Gaumen, ausgewogene Tannine, im Abgang geschmeidig und fruchtig mit würzigen Nuancen. Passt wunderbar zu gegrilltem Rindfleisch, einem mit Zwiebeln dekorierten Rumpsteak, einer langsam im Ofen gegarten Lammkeule mit Gemüse, einer Entenkeule und auch zu eher milden Käsesorten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Route de Corneillan, 199
32400 Saint-Mont
Frankreich