

BELLMUNT BLANCO 2018

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Mas d'en Gil
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1998
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 43 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Rovira-Carbonell
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Marta Rovira Carbonell
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Priorato (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Grenache Blanc (70 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
0,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
80,00
- ▶ **ph** (ph)
3,20
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
ja
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



BELLMUNT BLANCO 2018

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Vall del Bellmunt
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
10 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Quarz, Schiefer (Licorella)
- ▶ **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)
300-400 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August - September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mikroklima mit mediterranem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (Topfbewässerung, nur wenn nötig)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
10 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Lachs, Meeresfrüchte, Sushi / Gemüse: Spargel
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Fruchtbetonter Priorat, in dessen vielschichtigem Bukett weiße Blumen, Früchte (Orangen) und mediterrane Kräuter dominieren. Am Gaumen prägnant und nachhaltig mit einer leicht salzigen Note und trockenem Abgang. Der Katalane passt sehr gut zu Meeresfrüchten und Fischgerichten, zu japanischen Speisen (Sushi oder Sashimi) und auch zu Frühlingsgemüse wie Spargel.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Finca Mas d' en Gil
43738 Bellmunt del Priorat (España)
Spanien*