

VOLTEN (NAT' COOL) 2019

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Weingut Schätzel
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
-
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 15 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Kai Schätzel
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Kai Schätzel
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rheinhessen
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Qualitätswein

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner, Weißburgunder
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
10,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,50
- ▶ **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)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
1,00 l



VOLTEN (NAT' COOL) 2019

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)
Niersteiner Roter Hang/roter Tonschiefer
- ▶ **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 ...)
k.A.
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
k.A.
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Mikroklima (SSO-Hänge am Rhein)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **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)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)

▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)

Im Glas zeigt ein mittleres Zitronengelb, leicht trüb, da ungefiltert abgefüllt. Limette und Melisse in der Nase, fruchtig und kräuterwürzig. Am Gaumen präsentiert er eine verspielte Säure, dominiert von Noten frischer grüngelber Früchte. Dazu gesellen sich ätherische Noten von Zitronenthymian, die die Leichtigkeit der universell einsetzbaren Weißwein-Cuvée unterstreichen. Ein Wein mit purem Trinkfluss, der immer weiter zum Genuss animiert.

▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)

*Oberdorfstr. 34
55283 Nierstein
Deutschland*