

PEACE, LOVE & MONASTRELL 2019

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Ego Bodegas
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2011
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 50 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Santos Ortiz, Ioana Paunescu
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Irene Gomez
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Jumilla (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Monastrell (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
3,24
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
40,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
98,00
- ▶ **ph** (ph)
3,57
- ▶ **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



PEACE, LOVE & MONASTRELL 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)
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkstein, Lehm
- ▶ **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 - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
300 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
4 Monate in amerikanischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12°-15° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Lamm, Rind / Gerichte: Barbecue / Pasta/Nudeln: mit kräftigen Saucen
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Tiefes Granat mit violetter Rand. Intensives Bukett mit Aromen reifer dunkler Früchte (Brombeeren) und feinen Vanillenoten vom Fassausbau, dazu würzige und rauchige Anklänge. Am Gaumen kraftvoll und zupackend, ausgewogene runde Tannine. Noten von reifen schwarzen Früchten, Röstaromen. Angenehm lang und harmonisch im Finale mit gut eingebundener saftiger Säure. Ein perfekter Begleiter für ein Barbecue. Sehr gut auch zu Nudeln mit würzigen Fleischsaucen, gebratenen Reisgerichten sowie zu geschmortem Rind- und Lammfleischgerichten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
C/ Rio Taibilla. Nº13 / 7ºA
30110 Churra
Spanien