

FIO 2015

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
FIO Weine
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2016
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 16,5 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Daniel Knöpfel-Niepoort, Philipp Ketterern
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Philipp Ketterern, Daniel Niepoort, Dirk Niepoort
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Mosel-Saar-Ruwer
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Riesling (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Moselfuder
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
11,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,70
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
7,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
24,30
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
14,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
87,00
- ▶ **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)
ja
- ▶ **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)
Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mikroklima
- ▶ **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)
- (im Holzfuder)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Sonstiges: Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Sattes Goldgelb. Intensive, facettenreiche Nase, in der Mirabelle, Quitte und gelbe Birne dominieren, dazu gesellen sich Noten von reifer Ananas und Grapefruit, Mandeln und Kräutern. Am Gaumen präsentiert er sich stoffig, bleibt dabei samtig-weich, angenehm leicht, trocken im Geschmack. Spannender, sehr langer Abgang mit faszinierenden und schier unendlich oft wechselnden Eindrücken. Wer einen universellen Essensbegleiter sucht, wird hier fündig. Dieser Moselriesling zeigt auf unbeschreibliche Weise den traditionellen Stil der Mosel-Weine, unfiltriert abgefüllt und minimal geschwefelt, reifte er noch einige Jahre im Moselfuder bis zur unfiltrierten Abfüllung. Ein fast meditativ zu nennender spannender Wein, der Zeit, Aufmerksamkeit und Mühe erfordert.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentarios/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Müsterterstr. 14
54498 Piesport
Deutschland