

CUVÉE P. „S“ 2018

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Geils Sekt- und Weingut
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1736
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 15 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Rudolf, Birgit und Florian Geil
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Florian Geil
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rheinhessen
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
QbA

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Weißburgunder (65 %), Chardonnay (35 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
0,30
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
27,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
40,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
84,00
- ▶ **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)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



CUVÉE P. „S“ 2018

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)
Zwischen 30 und 41 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Halbbogen
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
5.600/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Muschelkalk-Verwitterung
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
40 hl
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
180 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Mitte September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
450 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Schichtenfilter)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
13 Monate im Barrique

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12°-14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Krustentiere, Schalentiere, Sushi / Gerichte: Asiatische Gerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Klassische Burgunder-Cuvée; feine Vanille- und Röstaromen. Stoffig, konzentriert und dicht. Von der Traubenfrucht geprägt mit langem Abgang, opulent und dennoch filigran und ein wenig verspielt. Ein hervorragender Begleiter zu Schalentieren sowie Fisch in kraftvollen Variationen, aber auch zur asiatischen und französischen Küche.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Zeller Straße 8
67593 Bernersheim
Deutschland*