

# DANZA ESCUMOSO DE ALBARIÑO BRUT ohne Jahrgang

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Adegas Galegas*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1995*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 50 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Juan Posada*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Rías Baixas (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Albariño (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*1. Gärung im Edelstahltank, 2. Gärung in der FI.*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*12,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*9,70*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*6,90*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*28,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*25,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*90,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,27*
- ▶ **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*



# DANZA ESCUMOSO DE ALBARIÑO BRUT ohne Jahrgang

## 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)  
20 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
1.200-2.700/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
25-200 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
Mitte September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Atlantikklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
1.300-1.600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
Bentonit u.a.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
-

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
als Aperitif / Aufläufe: Reis / Fisch: Fisch-Tapas, Hell/weiß, Meeresfrüchte, Schalentiere, Sushi / Gerichte: Indische Currys / Käse: Mild
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
DANZA (= Tanz) ist ein zu 100 % aus selektierten Albariño-Trauben nach der Champenoise-Methode erzeugter Schaumwein . Direkt ansprechendes Bukett mit Zitrus- und Limettenaromen, ergänzt durch dezente Karamell- und Röstnoten und Aromen von reifen Früchten. Anhaltend, rund und ausgewogen am Gaumen, feines Säurespiel, mild. Der mindestens 24 Monate auf der Hefe gereifte Espumante gefällt im Glas durch eine sehr feine Perlage, ist lang anhaltend am Gaumen. Belebender frischer Aperitif, ein ausgezeichnete Begleiter von Meeresfrüchten, Schalentieren, Geflügel- und Reisgerichten, eher milden Käsen sowie asiatischen (Sushi!) und indischen Gerichten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Calle Almuiña, 10  
36430 Abro Pontevedra  
Spanien