

# TERRA DE MARCA BRUT NATURE VINTAGE 2013

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Terra de Marca*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*2002*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 1 ha in Castellet, 5 ha in Puigserol*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Anna Zaharodnya, Raimon Coll*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Raimon Coll*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Cava (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Xarel-lo (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Barrique*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*12,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*0,80*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*7,00*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*17,50*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*7,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*61,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,09*
- ▶ **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*



# TERRA DE MARCA BRUT NATURE VINTAGE 2013

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Castellet*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*62 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*k.A.*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*k.A.*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Lehm*
- ▶ **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)  
*220 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*August - September*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)  
*Mediterranes Klima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*550 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*-*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*-*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*Mindestens 10 Monate auf der Hefe gereift*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Großes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*6°-8° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*als Aperitif / Fisch: Meeresfrüchte / Geflügel: Foie Gras (Gänseleber, Gänsestopfleber oder Entenstopfleber), Gans, Pute*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Rebsorterreiner, trocken ausgebauter Xarel-lo des Jahrgangs 2013, stilvoll in den Kellern gereift. Feine Nase mit filigrane Aromen von Orangenzeste, Quitte, gerösteten Mandeln, Pinienkernen, Pumpernickel und Tymian. Am Gaumen trotz seiner Reife sehr lebendig und frisch, feinperlige Perlage. Angenehmer Briocheton, dazu getrocknete Früchte, Nuancen von herben grünen Feigen. Ein ausgezeichnete Solist, ein großartiger Aperitif und Begleiter zu ersten Gängen. Wunderbar zu Meeresfrüchten (speziell Jakobs- und Venusmuscheln!), aber auch mit Trüffel verfeinerte Gerichte, eine Gänseleberpastete und ein Putenbraten finden in ihm einen kongenialen Begleiter.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)  
*Carrer Mediterrani, 16  
08732 La Múnia (Castellví de la Marca)  
Spanien*