

CULTIVARE XAREL-LO 2019

Die Fakten I

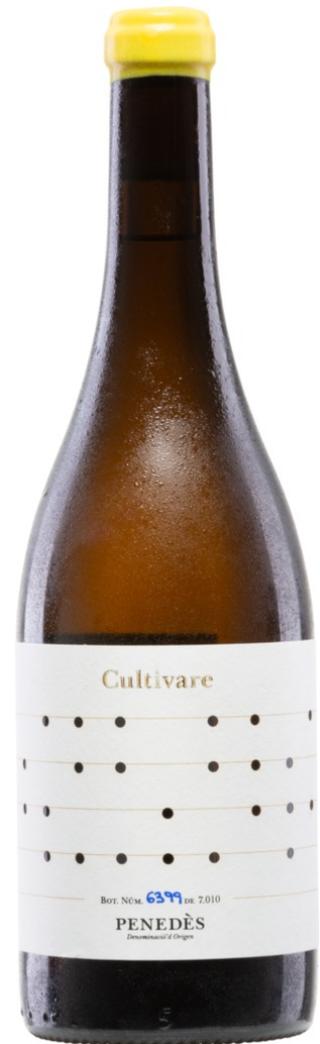
(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Vallformosa
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1865
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 3.000 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Masia Vallformosa SL
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Xavi Pons
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Penedès (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 Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahl- und Betontank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,01
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
3,35
- ▶ **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)
k.A.
- ▶ **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)
Kalkstein, Lehm, Stein
- ▶ **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)
500 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
3 Monate im Barrique auf der Feinhefe

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Gebraten, Hell/weiß, Kabeljau (im Ofen gebacken), Meeresfrüchte / Fleisch: Geschmort / Gerichte: Risotto / Käse: Blauschimmelkäse, Reif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Rebsortenreiner Xarel-lo selektierter Einzellagen. Schonend mit den Schalen für 4 Stunden mazeriert, um die Aromen zu extrahieren, teilweise in einem Betonei, teilweise in neuen, leicht getoasteten französischen Eichenfässern vergoren, wo er 3 Monate verblieb, bevor er auf Flasche gefüllt wurde. Zeigt im Glas ein klares und helles Strohgelb mit goldenen und grünlichen Reflexen. Facettenreiches Bukett, Noten von Steinobst (Aprikose und Pfirsich), tropischen Aromen (Litschi), grünem Apfel, begleitet von blumigen und mineralischen Noten. Weich, angenehm und frisch am Gaumen, füllt den ganzen Mund mit einer sehr eleganten Cremigkeit aus. Gut eingebundene präsenre Säurestruktur, die für Frische und Länge im Abgang sorgt. Ausgezeichnet zu geschmortem Fleisch, Reisgerichten und Pilzrisotto, gebratenem hellen Fisch wie Kabeljau und gegrilltem Meeresfrüchten. Reife Käse wie Blauschimmelkäse harmonisieren
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentarios/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
C/ Camí de la Sala, s/n, 45
08735 Vilobí del Penedès (Barcelona)
Spanien