

# L'ERMITA 2001

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
Alvaro Palacios
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
1989
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
ja / 12 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
Alvaro Palacios
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
Alvaro Palacios
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
Priorato (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
Ausgezeichnet
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)



## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape variety(s))  
Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra, País
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
Großes Holzfass
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
k. A.
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
6,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
k.A.
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
k.A.
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
k.A.
- ▶ **ph** (pH)  
3,37
- ▶ **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, 1,50 l, 3,00 l, 5,00 l

# L'ERMITA 2001

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
L'Ermita
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
71 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
5.200
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimiento por ha)  
15-30 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
400 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
4. - 11. Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
267 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
Eiweißschönung
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
20 Monate in französischer Eiche

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Fleisch: Lamm / Sonstiges: Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Von tiefer, dunkler rubinroter Farbe; ausgestattet mit sehr reifen, äußerst kräftigen Aromen schwarzer Beerenfrüchte, angenehme, rauchige Eichenaromen von neuem Holz im Bukett; der elegante Abgang mit seiner explosiven Frucht scheint nicht enden zu wollen; ein unheimlich konzentrierter Wein.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Poligon 6 Parcella, 26  
43737 Gratallops  
Spanien