

AMATISTA MOSCATO BLANCO FRIZZANTE ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Anecoop Bodegas
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1920
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 1.650 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Anecoop S. Coop
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Fernando Tarín
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Valencia (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Moscato (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
5,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
90,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,30
- ▶ **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)
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



AMATISTA MOSCATO BLANCO FRIZZANTE 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)
30 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat (Espaldera), Gobelet (Vaso), Treillis
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
1.400/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
45 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
400 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
300 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Kältestabilisierung
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kieselgurfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
5°-8° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Gerichte: Tapas / Pizza: Vegetarisch / Salat: Mediterrane Salate
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Frischer Frizzante mit angenehmer Restsüße, mit 5 % Alkohol angenehm leicht. Zeigt im Glas ein helles brillantes Gelb mit grünen Reflexen. Fruchttige Nase mit floralen Aromen. Am Gaumen vollmundig mit einer schönen Balance aus Frucht und Säure, angenehme Perlung, guter Trinkfluss. Gekühlt (5-8°) ein anregender Aperitif, der nicht nur im Sommer sehr viel Spaß macht. Perfekt zu Tapas, zur Pizza und mediterranen Salaten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
C/. Monforte, 1-Entrio
46010 Valencia
Spanien