



DEL SOL Cabernet Sauvignon Reserva

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

Weingärten: Valle del Maule, Zentraltal/Chile

Boden: Sandig

Vinifikation

Handlese

Kaltmazeration

Kontrollierte Gärung im Edelstahltank

Malolaktische Gärung

50% Reifung in südamerikanischen Eichenfässern

50% Reifung im Edelstahltank

Rückverschnitt

Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 14,0% vol.

Restsüße 2,9 g/l

Gesamtsäure 5,1 g/l

Verkostungsnotizen

Intensive Purpurfarbe. Aromen von Waldbeeren, Pflaumen, Vanille und schwarzem Pfeffer im Geruch. Am Gaumen ist dieser Cabernet Sauvignon samtig mit runden und komplexen Tanninen. Er zeigt sich vollmundig und charaktervoll. Die gute Struktur des Weines unterstreicht seine Beständigkeit und den langen Nachhall. Trocken.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter kräftiger Fleischgerichte sowie von Edelbitter-Schokolade.

Serviertemperatur: 16-18° C

J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH
Der Südamerika-Weinspezialist

Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg
Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56
Email: info@hoefferle.de · Web: www.hoefferle.de