



CRIOS Malbec

Rebsorten: 85% Malbec, 15% Bonarda

Weingärten: Luján de Cuyo, San Carlos und Tunuyán (Malbec) in 1.100 m ü.N.N., Rivadavia (Bonarda) in 650 m Höhe

Boden: Sandig mit Lehm, Untergrund Kies

Vinifikation

Handlese

Maischegärung

Malolaktische Gärung

Reifung für 9 Monate in neuen französischen (50%) und amerikanischen (50%) Barriquefässern

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,2% vol.

Restsüße 2,7 g/l

Gesamtsäure 5,4 g/l

Verkostungsnotizen

Dieser Malbec glänzt mit einer kräftigen Purpurfarbe im Glas. Die Aromen von frisch gepflückten Kirschen und leicht getoastetem Holz vereinen sich und umrahmen die ausgeprägte Fruchtigkeit. Am Gaumen zeigt sich der würzige Geschmack und die marmeladige Frucht sowie Holzaromen – sie runden diesen Wein ab. Trocken.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu Fleischgerichten, Gegrilltem und kräftigen Fischgerichten. Auch zu mildem Käse.

Serviertemperatur: 16-18° C

Besonderheit: „Crios“ bedeutet „Nachwuchs“ und der Wein ist zum jungen Genuss gedacht.

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