



## L.A. CETTO Nebbiolo

**Rebsorte:**

100% Nebbiolo

**Weingärten:**

Valle de Guadalupe, Baja California/Mexiko

**Boden:**

Sandig, Lehm (flach und Gefälle)

**Vinifikation**

Handlese

Selektion der Trauben

Entrappung

Gärung 15 - 20 Tage bei 28 - 30° C

Reifung 12 - 16 Monate in französischen Barriques

Stabilisierung – Filtration - Abfüllung

Reifung in Flaschen 2 Jahre

**Durchschnittliche Analysenwerte**

Alkohol 13,5 % vol.

Restsüße 1,6 g/l

Gesamtsäure 6,1 g/l

**Verkostungsnotizen**

Rubinrote Farbe mit Granat-Reflexen. Vollmundiges Aroma, das an rote Früchte, Trockenpflaumen, Rosen und Vanille erinnert. Der Gaumen wird mit reifen, ausgeglichenen Tanninen verwöhnt. Trocken.

**Empfehlung**

Idealer Wein für die Gourmet-Küche. Zu dunklem Fleisch, Wild, gereiftem Käse. Zu jedem festlichen Anlass.

**Lagerfähigkeit:** ca. 10 Jahre ab Jahrgang

L. A. CETTO®

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](mailto:info@hoefferle.de) · Web: [www.hoefferle.de](http://www.hoefferle.de)