



L. A. CETTO®

## L.A. CETTO Petite Sirah

**Rebsorte:**  
100% Petite Sirah

**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 6 Monate in französischen Barriques  
Stabilisierung – Filtration  
Abfüllung  
Reifung in der Flasche für 6 Monate

### Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,5 % vol.  
Restsüße 1,5 g/l  
Gesamtsäure 5,9 g/l

### Verkostungsnotizen

Intensives Rubinrot. Aroma nach roten Früchten, Himbeeren und Gewürzen. Ausgewogene reife Tannine. Samtiger, langer Abgang. Trocken.

### Empfehlung

Zu dunklem Fleisch, Wildgerichten, zur mediterranen Küche, reifem Käse.

**Trinktemperatur:**  
17-19°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