



## POLO AMATEUR Chardonnay

**Rebsorte :** 100 % Chardonnay

**Weingärten**

Region Tupungato in Mendoza

**Boden:** Schwemmböden

**Vinifikation**

Handlese in Kisten Ende Februar/Anfang März

Entrappung

Kaltmazeration

Pneumatische Pressung

Kühlung des Mostes auf 15°C

Kontrollierte Gärung 30 Tage im Edeltank

Klärung

Stabilisierung

Filtration - Abfüllung in Flaschen

**Durchschnittliche Analysenwerte**

Alkohol 13,2 %vol.

Restsüße 5,1 g/l

Gesamtsäure 6,4 g/l

**Verkostungsnotizen.**

Klares Gelb mit olivgrünen Reflexen. Delikater Duft von Ananas und Zitrusfrüchten. Frisch und fruchtig mit einem angenehmen markanten Abgang. Trocken.

**Empfehlung**

Passt ideal zu Fisch- und hellen Fleischgerichten.

**Serviertemperatur:** 10-12° 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