




LA CHAMIZA
WINE OF ARGENTINA

POLO AMATEUR Malbec Rosé

Rebsorte

100 % Malbec

Weingärten

Ausgewählte Weingärten in der Region Maipú in Mendoza

Boden

Schwemmböden

Vinifikation

Handlese in Kisten in der ersten Märzwoche

Entrappung

Mazeration auf der Maische 72 Stunden

Pneumatische Pressung

Kühlung des Mostes auf 15°C .

Gärung mit ausgewählten Hefen im Edelstahltank

Klärung – Stabilisierung - Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,3 %vol.

Restsüße 7,2 g/l

Gesamtsäure 6,2 g/l

Verkostungsnotizen.

Intensive Frucht. Aromenvielfalt von Erdbeere, Kirschen und Brombeeren. Trocken.

Empfehlung

Zu Meeresfrüchten, Gegrilltem, vegetarischen Gerichten oder gut gekühlt zum Genießen auf dem Balkon.

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