



POLO AMATEUR Shiraz

Rebsorte

100 % Shiraz

Weingärten

Weingärten in der Region Tupungato in Mendoza

Boden

Schwemmböden

Vinifikation

Handlese in Kisten in der letzten Märzwoche

Entrappung

Mazeration

Pneumatische Pressung

Gärung 10 Tage mit ausgewählten Hefen im Edelstahltank

Mikrooxidation

Malolaktische Gärung

Filtration - Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,0 %vol.

Restsüße 4,8 g/l

Gesamtsäure 5,0 g/l

Verkostungsnotizen.

Tiefdunkles Purpurrot. Aromen von Pfeffer, Pflaumen und Blaubeeren zusammen mit getrockneten Feigen strömen aus dem Glas. Angenehm am Gaumen, balancierte Tannine und samtige Struktur mit lang anhaltendem Finale. Trocken.

Empfehlung

Zu würzigen Fleischgerichten, Steaks und zum Käse.

Serviertemperatur: 16-18° C


LA CHAMIZA
WINE OF ARGENTINA

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