



POLO AMATEUR Torrontés

Rebsorte

100 % Torrontés

Weingärten

Regionen Rivadavia und San Martin in Mendoza

Boden

Schwemmböden

Vinifikation

Handlese in Kisten in der ersten Märzwoche

Entrappung

Kaltmazeration

Pneumatische Pressung

Kühlung des Mostes auf 15°C

Kontrollierte Gärung 25 Tage im Edelstahltank

Klärung – Stabilisierung - Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,0 %vol.

Restsüße 3,9 g/l

Gesamtsäure 6,6 g/l

Verkostungsnotizen.

Weißer Symbol-Rebsorte Argentiniens. Blumiger Duft nach Rosen und Veilchen mit einem Hauch von Melone. Leicht und erfrischend. Trocken.

Empfehlung

Zur asiatischen oder thailändischen Küche oder als Aperitif.

Serviertemperatur: 10-12° 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