



LAUCA

Cabernet Sauvignon- Carmenère

Rebsorte: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Carmenère

Weingärten: Valle del Maule, Zentraltal/Chile

Boden: Sandig

Vinifikation

Handlese

Mazeration

Gärung im Edelstahltank

Malolaktische Gärung

Reifung im Barriquefass

Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,5% vol.

Restsüße 2,1 g/l

Gesamtsäure 5,6 g/l

Verkostungsnotizen

Bei dieser Cuvée handelt es sich um einen tiefroten Wein. Angenehm und intensiv in der Nase mit Noten von Kakao, Pflaumen und trockenen Feigen. Dezente Anklänge von schwarzem Pfeffer und Menthol. Seine Reife im Barrique vollendet den Wein im Mund. Trocken.

Empfehlung

Guter Begleiter von Bratenfleisch, Wildgerichten und Kurzgebratenem. Oder zum Genießen am Kamin...

Serviertemperatur: 16-18° 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