



LAUCA Reserva Pinot Noir

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Weingärten: Valle del Maule, Zentraltal/Chile

Boden: Sandig

Vinifikation

Selektive Handlese

Mazeration

Gärung im Edelstahltank

Malolaktische Gärung

Reifung im Barriquefass

Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 14,0 % vol.

Restsüße 2,2 g/l

Gesamtsäure 5,0 g/l

Verkostungsnotizen

Dieser elegante Pinot Noir wird dominiert von roten Kirschenaromen und leichten Gewürznoten. Die Reife im französischen Barriquefass macht diesen Wein wunderbar harmonisch mit Vanille- und Leder-Noten. Angenehme Tannine, voll und komplex. Trocken.

Empfehlung

Passt perfekt zu Wildgerichten, saftigem Braten, Geflügel und würzigem Hartkäse.

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