



ASTICA Rosé

Rebsorten

65 % Malbec, 35 % Cabernet Sauvignon

Weingärten

Ausgewählte Weingärten in der Region de Cuyo

Boden

Sandig

Vinifikation

Handlese

Entrappung

Kaltmazeration 15 Stunden.

Pneumatische Pressung

Kontrollierte Gärung 16 Tage bei 16° C

Stabilisierung - Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 12,5% vol.

Restsüße 5,6 g/l

Gesamtsäure 6,1 g/l

Verkostungsnotizen.

Brillantes Rosé. Delikat mit intensiven Aromen nach dunklen Früchten und Erdbeeren. Trocken.

Empfehlung

Zu leicht gewürzten Gerichten, Pasta, Salaten, zu Vorspeisen. Ideal als Aperitif.

Serviertemperatur

6 - 8° C

TRAPICHE
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