



TRAPICHE
ARGENTINA

ASTICA Tempranillo

Rebsorte

100 % Tempranillo

Weingärten

Ausgewählte Weingärten in der Region de Cuyo

Boden

Sandig

Vinifikation

Handlese

Entrappung

Kühlung

Gärung mit ausgewählten Hefen 15 Tage bei 23 – 26°C

Malolaktische Gärung

Pneumatische Pressung

Klärung – Stabilisierung - Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,1% vol.

Restsüße 6,0 g/l

Gesamtsäure 6,2 g/l

Verkostungsnotizen.

Tiefes Rot. Aroma nach roten Früchten und Vanille. Intensiver Geschmack nach Kirschen und Brombeeren. Großes Volumen mit langem Finale. Trocken.

Empfehlung

Zu Pasta, Muscheln, Tintenfisch, Fleischgerichten.

Serviertemperatur

15 - 17° 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