



**TRÁPICHE**  
ARGENTINA

## ASTICA Torrontés

### Rebsorte

100 % Torrontés Riojano

### Weingärten

Ausgewählte Weingärten in der Region de Cuyo

### Boden: Sandig

### Vinifikation

Handlese

Entrappung

Mazeration auf der Maische 5 Stunden bei 10°C

Pneumatische Pressung

Kühlung des Mostes auf 5°C

Selbständige Klärung des Mostes bei Kühlung 36 Std.

Gärung mit ausgewählten Hefen

Kontrollierte Gärung 21 Tage bei 15 °C

Klärung – Stabilisierung - Filtration

Abfüllung in Flaschen

### Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,0% vol.

Restsüße 5,4 g/l

Gesamtsäure 6,4 g/l

### Verkostungsnotizen.

Weißer Symbol-Rebsorte Argentiniens. Hellgelb-grünliche Farbe mit goldenem Schimmer. Aroma nach Blüten und Zitrusfrüchten. Angenehmer und frischer Geschmack. Trocken.

### Empfehlung

Zu Meeresfrüchten, Fisch, Spargel, vegetarischen Gerichten oder als Aperitif.

**Serviertemperatur: 6 - 8° 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](mailto:info@hoefferle.de) · Web: [www.hoefferle.de](http://www.hoefferle.de)