



TRAPICHE
ARGENTINA

MELODÍAS Cabernet Sauvignon

Rebsorte: 100 % Cabernet Sauvignon

Weingärten

Ausgewählte Weingärten östlich auf höher gelegenen Ebenen des Flusses Mendoza.

Boden: Sandig

Vinifikation

Handlese

Entrappung

Kaltmazeration

Hinzufügen von selektionierten Hefen

Gärung 15 Tage bei 24°C

Pneumatische Pressung

Kontrollierte malolaktische Gärung

Stabilisierung - Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,5% vol.

Restsüße 4,3 g/l

Gesamtsäure 6,0 g/l

Verkostungsnotizen

Dieser würzige Cabernet Sauvignon ist purpurrot und erinnert an Aromen von schwarzen Johannisbeeren mit einem dezenten Hauch von Paprika und Pfeffer. Voll und harmonisch. Trocken.

Empfehlung

Ideal zu gebratenen und gegrillten Fleischgerichten, würziger Pasta und herzhaftem Käse.

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