



TRAPICHE
ARGENTINA

MELODÍAS Merlot

Rebsorte

100 % Merlot

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 23 – 26 °C

Pneumatische Pressung

Kontrollierte malolaktische Gärung

Stabilisierung - Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,5% vol.

Restsüße 3,5 g/l

Gesamtsäure 5,9 g/l

Verkostungsnotizen

Dieser Merlot verlockt durch seine tiefrote Farbe und seinen Duft nach Pflaumen mit einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Vollmundig und samtig. Trocken.

Empfehlung

Passend zu saftigem Fleisch, kräftigen Pastagerichten und würzigem 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