



**TRAPICHE**  
ARGENTINA

## MELODÍAS Rosé

### Rebsorte

65 % Malbec, 35 % Cabernet Sauvignon

### Weingärten

Ausgewählte Weingärten in der Region de Cuyo

### Boden: Sandig

### Vinifikation

Handlese

Entrappung

Mazeration auf der Maische 18 Stunden bei 10°C

Gärung mit selektionierten Hefen

Kontrollierte Gärung 20 Tage bei 16°C

Stabilisierung – Filtration

Abfüllung in Flaschen

### Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,0 %

Restsüße 5,1 g/l

Gesamtsäure 7,0 g/l

### Verkostungsnotizen

Eine fruchtige Kombination aus Cabernet Sauvignon und Malbec-Trauben. Dieser Rosé besticht durch seine frische, fruchtige Art. Er zeigt Aromen von Erdbeeren und dunklen Beerenfrüchten. Idealer Wein für Sommertage. Trocken.

### Empfehlung

Schmeckt besonders gut zu Salaten, Lachsgerichten und asiatischer Küche oder einfach so gekühlt auf Balkon oder Terrasse...

**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)