



TRAPICHE
ARGENTINA

MELODÍAS Torrontés

Rebsorte

100 % Torrontés Riojano

Weingärten:

Ausgewählte Weingärten in der Region de Cuyo

Boden

Sandig, tonhaltig

Vinifikation:

Handlese

Entrappung

Kaltmazeration auf der Maische 5 Stunden bei 10°C

Pneumatische Pressung

Klärung des Mostes durch Kühlung (36 Stunden)

Hinzufügen von selektionierten Hefen

Kontrollierte Gärung 21 Tage bei 15°C

Klärung – Stabilisierung - Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,5 %

Restsüße 4,5 g/l

Gesamtsäure 6,7 g/l

Verkostungsnotizen

Intensive Aromen von Zitrusfrüchten und Blüten. Eleganter frischer Wein mit ausgeglichener Säure. Trocken.

Empfehlung

Zu Meeresfrüchten, leichten Fischgerichten, Salaten, Spargel und Gemüse-Quiches. Ideal auch 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 · Web: www.hoefferle.de