



TRAPICHE
ARGENTINA

TRAPICHE SEKT - Extra Brut

Rebsorten: 70 % Chardonnay, 20 % Semillón, 10 % Malbec

Weingärten: Coquimbito und Maipú/Mendoza

Boden: Lehm, darunter Kies

Herstellungsprozess

Handlese

Entrappung

Kühlung des Mostes

Pneumatische Pressung

Kältestabilisierung

Gärung mit ausgewählten Hefen bei 16° C

Leichte Klärung

Zweite Gärung mit Methode „Charmat Lungo“ in kleinen Tanks

Kontakt „sur lie“ 120 Tage

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,0% vol.

Restsüße 5,2 g/l

Gesamtsäure 6,4 g/l

Verkostungsnotizen

Typische Aromen des Chardonnay nach Äpfeln und Ananas, kombiniert mit der Fülle von Semillón und Malbec. Frisch, großer Körper, langes Finale. Trocken.

Empfehlung

Exzellent als Aperitif. Guter Begleiter zu Austern, Krustentieren, auch zum Dessert aus frischen Früchten.

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