



**TRAPICHE**  
ARGENTINA

## TRAPICHE Septiembre

### Perlwein

**Rebsorten:** Torrontés Riojano und Sauvignon Blanc

### Weingärten

Ausgewählte Weingärten in der Region Cuyo

**Boden:** Sandig, mit Lehm

### Vinifikation

Handlese

Entrappung

Pneumatische Pressung

Kühlung des Mostes 1 – 2 Tage bei 10°C

Automatische Klärung des Mostes

Kontrollierte Gärung 7 – 10 Tage bei 13 - 15°C

Zentrifugieren

Klären – Stabilisierung - Filtration

Abfüllung in Flaschen bei Kühlung und Zusetzen von CO<sub>2</sub>

### Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 11,5 %

Restsüße 19,0 g/l

Gesamtsäure 6,5 g/l

### Verkostungsnotizen

Die Alternative zu Prosecco! Blumiges Aroma von Pfirsich und Aprikosen mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Frisch und spritzig. Perlwein, gewidmet dem argentinischen Frühjahrsbeginn im September. Halbtrocken.

### Empfehlung

Als Aperitif. Zu Sushi, Canapés, Tapas oder zu Nachspeisen, Fruchtsalat...

**Serviertemperatur:** 4-6° 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)