



2005 Malbec Single Vineyard Francisco Olivé

Der 88-jährige Francisco Olivé übernahm vor 70 Jahren das Gut seines Onkels im Gebiet Agrelo in Mendoza und er sieht den Weinberg als seine Bestimmung. Ihm zu Ehren trägt dieser Wein den Namen Francisco Olivé.

92 Punkte WINE SPECTATOR 2008

Rebsorte: 100 % Malbec

Weingärten: Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza in 1.050 m ü.NN., 66 Jahre alter Weinberg

Boden: Schwemmlandböden m. Kalk-Lehm-Unterboden

Vinifikation

Handlese am 29. März 2005

Selektion der Trauben

Entrappung

Selektion der Weinbeeren

Gärung für 27 Tage

Malolaktische Gärung

Reifung 18 Monate in neuen französischen Barriques

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 14,5 %vol.

Restsüße 2,5 g/l

Gesamtsäure 5,9 g/l

Verkostungsnotizen

Ein intensiver Malbec mit violetten Reflexen und konzentrierten Fruchtaromen von Brombeeren und Johannisbeeren. Exquisiter Geschmack im Mund von angenehmen Tanninen, die sich perfekt mit den Fruchtaromen vereinen. Ein edler, großer Wein mit Lagerungspotenzial. Trocken.

Trinktemperatur: 17-19° C, Dekantieren empfohlen



TRAPICHE
ARGENTINA

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