



HOLE IN ONE Cabernet Sauvignon

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

Weingärten: Valle del Maule, Zentraltal/Chile

Boden: Sandig

Vinifikation

Handlese

Mazeration

Gärung im Edelstahltank

Malolaktische Gärung

Reifung im französischen Barriquefass

Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,5% vol.

Restsüße 2,1 g/l

Gesamtsäure 5,6 g/l

Verkostungsnotizen

Dieser intensive purpurfarbene Cabernet Sauvignon lockt mit deutlichen Aromen reifer Beerenfrüchte und Kirschen sowie dezent nussigen Noten. Ein leichter Hauch von Vanille – wunderbar ausgeglichen, rund und lang anhaltend im Mund. Trocken.

Empfehlung

Passt perfekt zu kräftigem Bratenfleisch und Kurzgebratenem.

Serviertemperatur: 16-18° 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