



## HOLE IN ONE Merlot

**Rebsorte:** 100% Merlot

**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 14,0% vol.

Restsüße 3,4 g/l

Gesamtsäure 5,4 g/l

### Verkostungsnotizen

Ein jugendlicher und aromatischer rubinroter Wein. Die kurze Reife im Barriquefass hat einen runden Wein hervorgebracht mit angenehmen und ausgeglichenen Tanninen. Trocken.

### Empfehlung

Dieser Merlot ergänzt wunderbar Steak- und Wildgerichte sowie ausgewählten Käse.

**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](mailto:info@hoefferle.de) · Web: [www.hoefferle.de](http://www.hoefferle.de)