



DEL SOL Merlot Reserva

Rebsorte: 100% Merlot

Weingärten: Valle del Maule, Zentraltal/Chile

Boden: Sandig

Vinifikation

Handlese

Kaltmazeration

Kontrollierte Gärung im Edelstahltank

Malolaktische Gärung

50% Reifung in französischen Eichenfässern

50% Reifung im Edelstahltank

Rückverschnitt

Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 14,0% vol.

Restsüße 3,2 g/l

Gesamtsäure 5,2 g/l

Verkostungsnotizen

Tief Rubinrote Farbe. Im Geruch zeigt dieser Merlot ausdrucksvolle Aromen von roten Früchten, schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und weißem Pfeffer. Der Wein reifte im französischen Holzfass, ist gut ausbalanciert und präsentiert sich mit einem lang anhaltenden Finale. Trocken.

Empfehlung

Perfekt zu üppigen Soßen, kräftiger Pasta und Pizza sowie zu deftigen Fleischgerichten.

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