



SUSANA BALBO Malbec

Rebsorten: 90% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon

Weingärten: Alto Agrelo, Ugarteche and Vistalba (Luján de Cuyo), Mendoza in 960m Höhe

Boden: Sandig mit Lehm, Untergrund Kies

Vinifikation

Handlese - Entrappung

Überflutungsmaischung

Gärung 30 Tage bei 31°C

Malolaktische Gärung

Reifung 13 Monate in neuen (80%) und zweitbelegten (20%)

französischen Barriques

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,5% vol.

Restsüße 2,8 g/l

Gesamtsäure 4,9 g/l

Verkostungsnotizen

Tiefviolette Farbe im Glas. Ausgeprägte Aromen von Blaubeeren, Schwarzkirschen und Veilchen werden umgeben von Eichenholz und Minze. Ergänzt wird der Geschmack durch einen Hauch von reifen Pflaumen, Vanille und Bitterschokolade. Seine volle Struktur und seine reifen Tannine machen diesen Wein zu einem Weingenuss und zu einem eleganten Malbec. Trocken.

Empfehlung

Ideal zu kräftigen Fleischgerichten und erlesenem Käse. Ein besonderer Wein, komplex, langlebig und ausdauernd.

Serviertemperatur: 17-20° C, 4-5 Stunden vorher öffnen



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