

CRIOS Malbec Rosé

Rebsorten: 100% Malbec

Weingärten: Agrelo und Ugarteche (Luján de Cuyo) und La Consulta (San Carlos), Mendoza in 1.000m Höhe

Boden: Sandig mit Lehm, Untergrund Kies

Vinifikation

Handlese
kurze Maischestandzeit
Gärung
leichte Filtration
Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,9% vol.
Restsüße 11,5 g/l
Gesamtsäure 5,5 g/l

Verkostungsnotizen

Leuchtende intensive Roséfarbe. Angenehme Noten von frischen, reifen Waldbeeren. Am Gaumen öffnen sich Aromen von Erdbeeren und Kirschen, gefolgt von würzigen Noten und einem klaren trockenen Finale. Trocken.

Empfehlung

Passt perfekt zu Lachsgerichten, Salaten Gegrilltem oder gut gekühlt zum Genuss auf der Terrasse bzw. Balkon.

Serviertemperatur: 8-11° C

Besonderheit: „Crios“ bedeutet „Nachwuchs“ und der Wein ist zum jungen Genuss gedacht.



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