



L. A. CETTO Cabernet Sauvignon

Rebsorte

100% Cabernet Sauvignon

Weingärten

Valle de Guadalupe, Baja California, Mexiko

Boden

Sandig, Lehm (flach und Gefälle)

Vinifikation

Handlese

Selektion der Trauben

Entrappung

Gärung 25 Tage bei 28-30°C

Reifung 6 Monate in französischen Barriques

Filtration – Abfüllung in Flaschen

Reifung in der Flasche für 6 Monate

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,0 % vol.

Restsüße 1,6 g/l

Gesamtsäure 5,6 g/l

Verkostungsnotizen

Dunkles Rot mit Granat-Reflexen. Vollmundiges Bukett mit Noten von Vanille, reifen dunklen Früchten, Pfeffer und Gewürzen. Raffinierte Holznote, gereifte Tannine. Trocken.

Empfehlung

Zu Grill- und Bratengerichten, Pasta, gereiften Käse.

Trinktemperatur

16-18°C

L. A. CETTO®

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