



L. A. CETTO Chardonnay

Rebsorte:

100% Chardonnay

Weingärten:

Valle de Guadalupe, Baja California/Mexiko

Boden:

Sandig, Lehm (flach und Gefälle)

Vinifikation

Handlese

Selektion der Trauben

Entrappung

kontrollierte Gärung

Stabilisierung

Filtrierung

Abfüllung

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,0 % vol.

Restsüße 1,5 g/l

Gesamtsäure 6,3 g/l

Verkostungsnotizen

Fruchtiges Aroma, reicher Körper, gute Struktur, exzellente Balance. Trocken.

Empfehlung

Zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Gemüse-Gratins, Pasta.

Trinktemperatur:

6-8°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