



L.A. CETTO Chenin Blanc

Rebsorte:

100% Chenin Blanc

Weingärten:

Valle de Guadalupe, Baja California/Mexiko

Boden: Sandig, Lehm (flach und Gefälle)

Vinifikation

Handlese

Selektion der Trauben

Entrappung

kontrollierte Gärung 30-40 Tage bei 13°C

Stabilisierung - Filtration

Abfüllung

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 12,5 % vol.

Restsüße 1,6 g/l

Gesamtsäure 6,0 g/l

Verkostungsnotizen

Frisches Aroma nach tropischen und Zitrusfrüchten.

Ausgeglichene Säure, klare Struktur. Trocken.

Empfehlung

Zu hellem Fleisch, Fisch, Suppen, Salat.

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