



L.A. CETTO SANTA CECILIA Cabernet Sauvignon-Malbec

Rebsorten: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Malbec

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 1,6 g/l
Gesamtsäure 5,6 g/l

Verkostungsnotizen

Leuchtendes Rot. Fruchtiges Bukett. Leicht, ausgeglichene Säure. Ein unkomplizierter Wein für jeden Anlass. Trocken.

Empfehlung

Zu leichten Speisen, vegetarischen Gerichten, Salaten, aber auch für die Grillparty.

Trinktemperatur:

17-19°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