



## L.A. CETTO Zinfandel

**Rebsorte:** 100% Zinfandel

**Weingärten:** Region Tecate, Baja California/Mexiko

**Boden:** Sandig, Lehm (flach und Gefälle)

### Vinifikation

Handlese

Selektion der Trauben

Entrappung

Gärung 15 Tage bei 28°C

Reifung 6 Monate in Barriques

Stabilisierung

Filtrierung

Abfüllung

Reifung in der Flasche für 6 Monate

### Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,5 %

Restsüße 1,7 g/l

Gesamtsäure 5,6 g/l

### Verkostungsnotizen

Burgunderrot. Sortentypisch. Aroma nach roten Früchten, speziell Himbeeren. Ausgeglichene Säure, reife Tannine, gute Struktur, langer Abgang. Trocken.

### Empfehlung

Zu Pasta mit roten Soßen, hellem Fleisch, vegetarischen Gerichten und Käse.

**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