

## LA CHAMIZA Sekt Extra Brut



### Rebsorten

70% Chardonnay, 30% Chenin Blanc

### Weingärten

Regionen Maipú und Tupungato in Mendoza

### Boden

Schwemmböden

### Vinifikation

Handlese in Kisten Ende Februar

Entrappung

Pneumatische Pressung

Gärung 25 Tage im Edelstahltank

Klärung

Zweite Gärung im Edelstahltank

60 Tage (2 Monate) in der Flasche auf der Hefe

Dégorgieren

Dosage

Korken und Agraffe

### Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 12,6 %vol.

Restsüße 10,0 g/l

Gesamtsäure 6,0 g/l

### Verkostungsnotizen.

Intensive Aromen von tropischen Früchten, Grapefruit und weißen Pfirsichen. Frisch, beständig und langanhaltend. Feine Perlage. Extra Brut.

### Empfehlung

Zu Meeresfrüchten, Räucherlachs und für ganz besondere Anlässe zum Anstoßen...

**Serviertemperatur:** 9-11° C

  
**LA CHAMIZA**  
WINE OF ARGENTINA

**VI. 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