



POLO AMATEUR Cabernet Sauvignon

Rebsorte

100 % Cabernet Sauvignon

Weingärten

Ausgewählte Weingärten in der Region Maipú in Mendoza

Boden

Schwemmböden

Vinifikation

Handlese in Kisten Mitte April

Entrappung

Mazeration

Pneumatische Pressung

Gärung 10 Tage m. ausgewählten Hefen im Edelstahltank

Mikrooxidation

Malolaktische Gärung

Lagerung 6 Monate im Tank

Filtration - Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,5 %vol.

Restsüße 6,1 g/l

Gesamtsäure 5,3 g/l

Verkostungsnotizen.

Tiefes Purpurrot. Intensive Noten von würzigen Kräutern, Pfeffer und roten Beerenfrüchten. Angenehme, harmonische Tannine. Trocken.

Empfehlung

Zu Schweine- und Wildbraten, Lammgerichten und kräftigem Käse.

Serviertemperatur: 16-18° C

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