



POLO PROFESIONAL Cabernet Sauvignon

Rebsorte : 100 % Cabernet Sauvignon

Weingärten

Region Maipú in Mendoza

Boden: Schwemmlandböden

Vinifikation

Handlese in Kisten Mitte April

Entrappung und Mazeration

Pneumatische Pressung

Gärung 10 Tage mit ausgewählten Hefen im Edelstahltank

Malolaktische Gärung

Mikrooxidation

Reifung 6 Monate in französischen Barriquefässern

Filtration - Abfüllung in Flaschen

anschließend 2 Monate Reifung in der Flasche

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,8 %vol.

Restsüße 2,5 g/l

Gesamtsäure 5,0 g/l

Verkostungsnotizen.

Tiefdunkles Purpurrot. Eine Vielfalt von roten Beerenfrüchten, kombiniert mit einer Note von frischen Kräutern wie Minze. Eine starke Persönlichkeit mit robusten Tanninen und einem langen Nachhall. Trocken.

Empfehlung

Zu würzigem Bratenfleisch, Steaks und zu kräftigem Käse.

Serviertemperatur: 16-18° C



LA CHAMIZA

WINE OF ARGENTINA

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