



LAUCA Gran Reserva Cabernet Sauvignon

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

Weingärten: Valle del Maule, Zentraltal/Chile

Boden: Sandig

Vinifikation

Selektive Handlese in über 30 Jahre alten Weinbergen

Schonende Mazeration

Malolaktische Gärung

Reife im französischen Barrique

Filtration - Abfüllung in Flaschen

Flaschenreife 15 Monate

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 14,5% vol.

Restsüße 2,2 g/l

Gesamtsäure 5,1 g/l

Verkostungsnotizen

Dieser tiefrote Cabernet Sauvignon wurde von Weinstöcken geerntet, die über 30 Jahre alt sind. Die lange Reife im Barriquefass und anschließend 15 Monate Reife in der Flasche haben einen Wein hervorgebracht, der elegant ist und sehr komplex in der Nase. Aromen von reifen Beerenfrüchten und Gewürzen sowie milde Noten von Tabak prägen ihn. Dieser vollmundige Wein ist sehr vielfältig mit runden reifen Tanninen und einem samtigen Finale. Trocken.

Empfehlung

Ein wunderbarer Menübegleiter, besonders bei kräftigen dunklen Fleischgerichten und erlesenem Käse.

Serviertemperatur: 15-17° 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