



TRAPICHE
ARGENTINA

ASTICA Cabernet Sauvignon

Rebsorte

100 % Cabernet Sauvignon

Weingärten

Ausgewählte Weingärten in der Region de Cuyo

Boden

Sandig

Vinifikation

Handlese

Entrappung

Kontrollierte Gärung 21 Tage bei 15°C

Pneumatische Pressung

Langsame malolaktische Gärung

Stabilisierung - Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,0% vol.

Restsüße 4,5 g/l

Gesamtsäure 5,8 g/l

Verkostungsnotizen.

Intensives Dunkelrot mit violetten Reflexen. Typisches Aroma nach dunklen Früchten und Gewürzen. Kräftige Tannine, langer Abgang. Trocken.

Empfehlung

Zu dunklem Fleisch, Wild, kräftig gewürzten Speisen, Aufläufen und gereiftem 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