



TRAPICHE
ARGENTINA

ASTICA Chardonnay

Rebsorte

100 % Chardonnay

Weingärten

Ausgewählte Weingärten in der Region de Cuyo

Boden

Sandig

Vinifikation

Handlese

Entrappung

Mazeration auf der Maische 5 Stunden bei 10°C

Pneumatische Pressung

Selbständige Klärung des Mostes bei Kühlung 36 Std.

Hinzufügen ausgewählter Hefen

Kontrollierte Gärung 21 Tage bei 15 °C

Klärung – Stabilisierung – Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 12,5% vol.

Restsüße 4,3 g/l

Gesamtsäure 6,3 g/l

Verkostungsnotizen.

Klares helles Gelb mit grünen Reflexen. Aroma nach Ananas und Äpfeln. Rund und frisch im Mund. Trocken.

Empfehlung

Zu hellem Fleisch mit leichten Soßen, Fisch, Pasta oder als Aperitif.

Serviertemperatur

6 - 8° 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