



TRÁPICHE
ARGENTINA

ASTICA Merlot- Malbec

Rebsorten

50 % Merlot, 50 % Malbec

Weingärten

Ausgewählte Weingärten in der Region de Cuyo

Boden

Sandig

Vinifikation

Handlese

Entrappung

Thermomazeration (50 %)

Traditionelle Gärung und Mazeration (50 %)

Filtration - Hinzufügen ausgewählter Hefen

Kontrollierte Gärung 15 Tage bei 20°C

Malolaktische Gärung

Stabilisierung

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,0% vol.

Restsüße 7,4 g/l

Gesamtsäure 5,9 g/l

Verkostungsnotizen.

Dunkles Purpurrot. Aroma von reifen roten Früchten und Pflaumen. Geschmack weicher Tannine, vollmundig. Trocken.

Empfehlung

Zu gegrilltem Fleisch und Fisch, Pasta mit kräftigen Soßen, vegetarischen Gerichten, Käseplatten.

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