



TRÁPICHE
ARGENTINA

ASTICA Sauvignon Blanc- Semillón

Rebsorte

60 % Sauvignon Blanc, 40 % Semillón

Weingärten

Ausgewählte Weingärten in der Region de Cuyo

Boden

Sandig, mitteltief, Untergrund Kies.

Vinifikation

Handlese

Entrappung

Mazeration auf der Maische 5 Stunden bei 10°C

Pneumatische Pressung

Kühlung des Mostes auf 5°C

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 5,1 g/l

Gesamtsäure 6,5 g/l

Verkostungsnotizen.

Leichtes Grüngelb. Aroma nach Zitrusfrüchten. Gute Kombination zwischen der Säure des Sauvignon Blanc und der Vollmundigkeit des Semillón. Trocken.

Empfehlung

Zu Meeresfrüchten, Fisch, hellem Fleisch, Pasta.

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