



**TRAPICHE**  
ARGENTINA

## BROQUEL Cabernet Sauvignon

### Rebsorte

100 % Cabernet Sauvignon

### Weingärten

Finca „Las Palmas“, Cruz de Piedra/Maipú, Mendoza

### Boden

Sand und Lehm

### Vinifikation

Handlese in Kunststoffkisten à 20 kg

Selektion der Trauben

Entrappung

Selektion der Weinbeeren

Gärung und Mazeration in Zementtanks 25 Tage bei 23-25°C

Pneumatische Pressung

Malolaktische Gärung

Reifung 10 Monate in neuen franz. und amerik. Barriques

Filtration

Abfüllung in Flaschen

### Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 14,0% vol.

Restsüße 3,0 g/l

Gesamtsäure 6,3 g/l

### Verkostungsnotizen

Aromatischer Wein mit gutem Ausgleich zwischen Tiefe und Kraft.

Aroma nach Cassis und Erdbeeren. Elegante Rauchnote mit

Geschmack nach schwarzem Pfeffer und Schokolade.

Beeindruckendes Finale, komplex und lang anhaltend. Trocken.

### Empfehlung

Zu Kurzgebratenem und scharfen Gerichten.

**Serviertemperatur:** 17 – 19° 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