



TRAPICHE
ARGENTINA

BROQUEL Chardonnay

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Weingärten

„La Picada“, Alto Agrelo, Luján de Cuyo

Boden: Sandig, Lehm, Untergrund Kies

Vinifikation

Handlese in Kunststoffkisten à 20 kg

Entrappung

Selektion der Weinbeeren

Kühlung der Weinbeeren auf 12°C

Pneumatische Pressung

Kontrollierte Gärung bei 15°C

Malolaktische Gärung

9-monatige Reifung für 25 % des Weines in neuen
französischen und amerikanischen Barriques

Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 14,4% vol.

Restsüße 2,8 g/l

Gesamtsäure 6,0 g/l

Verkostungsnotizen

Eleganter Wein mit Aroma nach roten Äpfeln, Honig und
Zimt. Runder Geschmack mit gutem Körper und weichem
Abgang. Trocken.

Empfehlung

Zu Meeresfrüchten, Fisch, hellem Fleisch, Hähnchen und
Pasta. Auch zu Früchten der Saison und Weichkäse.

Serviertemperatur: 8 – 10° 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