



TRÁPICHE
ARGENTINA

BROQUEL Malbec

Rebsorte

100 % Malbec (Symbol-Rebsorte Argentinien)

Weingärten

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

Boden

Sandig, Lehm und Untergrund Kies

Vinifikation

Handlese in Kunststoffkisten à 20 kg

Entrappung

Selektion der Weinbeeren

Gärung und Mazeration

Pneumatische Pressung

Malolaktische Gärung

Reifung 10 Monate in neuen franz. und amerik. Barriques

Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 14,0% vol.

Restsüße 2,6 g/l

Gesamtsäure 6,1 g/l

Verkostungsnotizen

Intensives Dunkelrot mit violetten Reflexen. Aroma nach Konfitüre dunkler Früchte. Würzige Noten von Rauch, Vanille und Schokolade. Langer Nachklang der reifen Tannine. Trocken.

Empfehlung

Zu Pasta, dunklem Fleisch, Bratengerichten, gereiftem Käse.

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