



**TRAPICHE**  
ARGENTINA

## COLECCIÓN ROBLE Cabernet Sauvignon

**Rebsorte:** 100 % Cabernet Sauvignon

**Weingärten**

Finca Don Juancito, Ugarteche, Luján de Cuyo

**Boden:** Tief, sandig

**Vinifikation**

Handlese in Kunststoffkisten à 20 kg

Entrappung

Gärung und Mazeration 25 Tage

Pneumatische Pressung

Malolaktische Gärung

12-monatige Reifung in franz. und amerik. Barriques

Filtration

Abfüllung in Flaschen

**Durchschnittliche Analysenwerte**

Alkohol 13,9% vol.

Restsüße 3,1 g/l

Gesamtsäure 6,5 g/l

**Verkostungsnotizen.**

Das intensive Purpurrot dieses Cabernet Sauvignons begeistert und sein würzig-fruchtiger Geschmack erinnert an Aromen von dunklen Kirschen, Brombeeren, dezent an Paprika und Gewürze. Rund und üppig, langer Abgang mit rauchiger Note. Trocken.

**Empfehlung:**

Zu Grill- und Bratengerichten, Pasta, 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](mailto:info@hoefferle.de) · Web: [www.hoefferle.de](http://www.hoefferle.de)