



**TRAPICHE**  
ARGENTINA

## COLECCIÓN ROBLE Chardonnay

**Rebsorte:** 100 % Chardonnay

### **Weingärten**

Finca Las Palmas, Cruz de Piedra, Maipú/Mendoza.  
Finca 1883, Coquimbito, Maipú/Mendoza.

**Boden:** Alluvial, mit Kies

### **Vinifikation**

Handlese in Kunststoffkisten à 20 kg  
Entrappung  
Kühlung des Mostes bei 10° C  
Pneumatische Pressung  
Absenken der Sedimente durch Kühlung  
Kontrollierte Gärung 20 Tage bei 15° C  
Malolaktische Gärung (30 % des Weines)  
9 monatige Reifung in franz. und amerik. Barriques  
Filtration  
Abfüllung in Flaschen

### **Durchschnittliche Analysenwerte**

Alkohol 13,8 %  
Restsüße 2,1 g/l  
Gesamtsäure 6,7 g/l

### **Verkostungsnotizen.**

Der Chardonnay duftet fruchtig nach Birne und Ananas, abgerundet durch die angenehme Eichenholznote. Elegant und eindrucksvoll mit harmonischer Säure. Trocken.

### **Empfehlung**

Zu Fisch, hellem Fleisch, vegetarischen und asiatischen Gerichten und zu jungem Käse.

**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