

COLECCIÓN ROBLE Merlot

Rebsorte

100 % Merlot

Weingärten

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

Boden

Sandig, mit Lehm, Untergrund Kies

Vinifikation

Handlese in Kunststoffkisten à 20 kg

Entrappung

Gärung und Mazeration mind. 35 Tage

Pneumatische Pressung

Malolaktische Gärung

12- monatige Reifung in franz. und amerik. Barriques

Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 14,3% vol.

Restsüße 3,2 g/l

Gesamtsäure 5,9 g/l

Verkostungsnotizen.

Die kräftige Farbe dieses Merlot bezaubert. Das sortentypische Aroma von Kirschen, getrockneten Pflaumen sowie Schokolade und rauchige Noten prägen seinen Charakter. Ein dichter, vollmundiger Wein. Trocken.

Empfehlung

Zu dunklem Fleisch, Wild, gereiftem Käse, Pasta mit kräftigen Soßen.

Serviertemperatur: 17 - 19° C



TRAPICHE
ARGENTINA

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