



TRAPICHE
ARGENTINA

COLECCIÓN ROBLE Syrah

Rebsorte: 100 % Syrah

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. 25 Tage

Pneumatische Pressung

Malolaktische Gärung

12-monatige Reifung in amerikanischen Barriques

Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 14,3 %

Restsüße 2,7 g/l

Gesamtsäure 6,0 g/l

Verkostungsnotizen.

Die intensive Farbe dieses Syrah besticht, genau wie sein ausgeprägtes Aroma von roten Beerenfrüchten. Ein Hauch von Schokolade, getrockneten Früchten und leicht rauchige Noten zeigen seinen würzigen Charakter. Ein dichter kraftvoller Wein. Trocken.

Empfehlung

Ideal zur mediterranen Küche, zu Wildgerichten, halbreifem 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