



TRAPICHE
ARGENTINA

TRAPICHE Iscay

Die Bedeutung „zwei“ steht als Symbol für die Vereinigung von zwei Rebsorten und zwei Önologen, die zusammengekommen sind, um diesen Premium-Wein zu schaffen.

Rebsorten: 50 % Malbec, 50% Merlot

Weingärten: „Las Palmas“, Cruz de Piedra – Maipú

Boden: Sandig mit Lehm, Untergrund Kies

Vinifikation

Handlese in Kunststoffkisten à 20 kg

Selektion der Trauben

Entrappung

Selektion der Weinbeeren

Gärung und Mazeration mind. 25 Tage bei 23-25°C

Malolaktische Gärung

Reifung 18 Monate in neuen französischen Barriques

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 14,4% vol.

Restsüße 3,2 g/l

Gesamtsäure 5,9 g/l

Verkostungsnotizen

Ein einzigartiger Wein aus feinsten Trauben von Merlot und Malbec aus den besten Weingärten von Trapiche. Mannigfaltige Aromen, Geschmack nach dunklen Trüffeln und Schokolade. Langes Finale mit reifen, runden Tanninen. Ein Wein mit Zukunft. Trocken.

Empfehlung

Idealer Wein für die Gourmet-Küche, zu dunklem Fleisch, Wild, zu gut gewürzten Gerichten und gereiftem Käse. Delikat zu Bitterschokolade als Dessert.

Trinktemperatur: 17-20°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