



TRAPICHE
ARGENTINA

TRAPICHE Medalla

Rebsorte: 100 % Cabernet Sauvignon

Weingärten: Cruz de Piedra – Maipú, Mendoza, 45 Jahre alt

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 14,0 %

Restsüße 3,2 g/l

Gesamtsäure 6,1 g/l

Verkostungsnotizen

Eleganter Wein mit guter Struktur. Intensives Rot mit bordeauxfarbenen Reflexen. Aroma nach Brombeeren, Rauch und Gewürzen. Anhaltender Geschmack mit einem Hauch von schwarzem Pfeffer am Ende. Lange lagerfähig. Trocken.

Dieser Prestige-Wein wurde erstmals aus Anlass des 100jährigen Firmenjubiläums von Trapiche im Jahr 1983 geschaffen.

Empfehlung

Ideal zu dunklem Fleisch, Gegrilltem und Wild. Zu jedem festlichen Anlass. 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