



TRAPICHE
ARGENTINA

MELODÍAS Chardonnay

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Weingärten

Ausgewählte Weingärten östlich auf höher gelegenen Ebenen des Flusses Mendoza

Boden: Sandig

Vinifikation

Handlese

Entrappung

Kaltmazeration auf der Maische 3 Stunden bei 5°C

Pneumatische Pressung

Klärung des Mostes durch Kühlung (48 Stunden)

Kontrollierte Gärung 21 Tage bei 15°C

Stabilisierung - Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,5 %

Restsüße 4,3 g/l

Gesamtsäure 6,3 g/l

Verkostungsnotizen

Dieser Chardonnay ist feinfruchtig und spritzig. Sein Geschmack erinnert an Äpfel, Quitten und reife Ananas. Der Wein hat einen vollen Körper und eine angenehme Säure. Trocken.

Empfehlung

Besonders zu Fischgerichten, Meeresfrüchten aber auch zu hellem Fleisch und Pasta mit milder Soße ist dieser Wein als Begleiter ideal.

Serviertemperatur: 6 – 8°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