



**TRAPICHE**  
ARGENTINA

## MELODÍAS Sauvignon Blanc

**Rebsorte :** 100 % Sauvignon Blanc

### **Weingärten**

Ausgewählte Weingärten östlich auf höher gelegenen Ebenen des Flusses Mendoza

**Boden:** Sandig, mit Lehm, Untergrund Kies

### **Vinifikation**

Handlese

Entrappung

Kaltmazeration auf der Maische 5 Stunden bei 10°C

Pneumatische Pressung

Klärung des Mostes durch Kühlung (36 Stunden)

Hinzufügen von selektionierten Hefen

Kontrollierte Gärung 21 Tage bei 15°C

Stabilisierung - Filtration

Abfüllung in Flaschen

### **Durchschnittliche Analysenwerte**

Alkohol 13,5% vol.

Restsüße 4,3 g/l

Gesamtsäure 6,2 g/l

### **Verkostungsnotizen**

Dieser Sauvignon Blanc erfrischt und schmeckt nach mehr. Der typische Geschmack von exotischen Früchten, Zitrus und leicht würzigen Noten macht ihn so einzigartig. Trocken.

### **Empfehlung**

Dieser Wein empfiehlt sich als Begleiter zu leichten Gerichten wie Salat, Geflügel oder Fisch.

**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](mailto:info@hoefferle.de) · Web: [www.hoefferle.de](http://www.hoefferle.de)