



2005 Malbec Single Vineyard Fausto Orellana

Für den 67 Jahre alten Fausto Orellana ist Weinbau das Synonym von Fleiß und Beständigkeit. 1981 kam er von Bolivien nach Argentinien und kaufte dort zwei Weingüter in Mendoza. Ihm zu Ehren trägt dieser Wein seinen Namen. **Der WINE SPECTATOR belohnte den Wein 2008 mit 92 Punkten!**

Rebsorten: 100 % Malbec

Weingärten: La Consulta, San Carlos, Mendoza in 990 m ü.NN., 57 Jahre alter Weinberg

Boden: Schwemmlandböden mit sandig-lehmiger Textur, steinigem Unterboden und einem kleinen Anteil an Lehm.

Vinifikation

Handlese am 19. April 2005

Selektion der Trauben

Entrappung

Selektion der Weinbeeren

Gärung für 23 Tage

Malolaktische Gärung

Reifung 18 Monate in neuen französischen Barriques

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 14,5 %vol.

Restsüße 2,7 g/l

Gesamtsäure 6,2 g/l

Verkostungsnotizen

Ein tiefes Rot mit violetten Tönen. Er weist spezielle Aromen von Thymian, Nelken und Trockenpflaumen auf. Im Mund entfalten sich ein großes Volumen und ein langer weicher Abgang. Die 18-monatige Reifung im Barriquefass verleiht dem Wein samtige Tannine. Großartiger Malbec mit Lagerungspotenzial. Trocken.

Trinktemperatur: 17-19° C, Dekantieren empfohlen



TRAPICHE
ARGENTINA

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