

ESPIRITU DE ARGENTINA

- Classic Range -



Chemische Analyse:

Alkohol: 13,20 %

Gesamtsäure: 5,65 g/l

Restzucker: 4 g/

Rebsorten: 100% Torrontés

CLASSIC TORRONTÉS

Jahrgang: 2008

Herkunft:

Mendoza (Argentinien), die Trauben stammen aus dem Rivadavia Bereich der Weinregion Los Campamentos (La Verde Vineyard)

Klima:

Gemäßigtes Klima mit Jahreszeitenprägung. Weinbau wird zwischen dem 22. und 42. südlichen Breitengrad betrieben, vom tropischen Norden bis hin zum antarktischen Süden. Dieses typische Andenklima im Westen bietet ideale Bedingungen für außergewöhnliche Weinqualitäten, gerade im Herzstück des argentinischen Weinbaus, der Provinz Mendoza.

Boden:

Sandböden mit kiesigem Untergrund.

Weinverarbeitung:

Lese per Hand, der erste Teil Ende Februar, der zweite Teil in der dritten Märzwoche, um Blütenaromen mit Aromen tropischer Früchte zu kombinieren. Kelterung in einer Pneumatik-Presse, 25-tägige Vergärung bei 15°C. Vier Monate auf der Feinhefe. Sanfte Schönung, Kaltstabilisation und Lagerung in Edelstahltanks.

Produktbeschreibung:

Die landestypische Torrontés-Rebe steht für körperreiche, elegante Weißweine mit unverwechselbar duftenden Aromen, die an Rosen, Jasmin und Geranien erinnern.

Serviervorschlag:

Aufgrund seiner würzigen Aromen passt dieser Torrontés perfekt zu würzigen asiatischen Mahlzeiten und der argentinischen Spezialität Empanadas.

Serviertemperatur: 8-10°C.

Oenologe:

Luis Villarreal