

ESPIRITU DE ARGENTINA

- Classic Range -



Chemische Analyse:

Alkohol: 13,00 %

Gesamtsäure: 5,65 g/l

Restzucker: 4 g/l

Rebsorten: 100% Chardonnay

CLASSIC CHARDONNAY

Jahrgang: 2008

Herkunft:

Mendoza (Argentinien), die Trauben stammen aus den Anbauregionen Tupungato und Medrano.

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:

Lehmhaltige Böden mit steinigem Untergrund.

Weinverarbeitung:

Lese per Hand in der dritten Februarwoche. Kelterung in einer Pneumatik-Pressen. Vergärung bei 15°C unter Verwendung ausgewählter Hefen. 25% der Gärung im amerikanischen Eichenfass. Fünf Monate auf der Feinhefe, sanfte Schönung und Kaltstabilisation. Lagerung in Edelstahltanks.

Produktbeschreibung:

Dieser frische, elegante Chardonnay aus der legendären Anbauregion Mendoza überzeugt mit seinen fruchtigen Aromen aus knackigen, grünen Äpfeln, frischen Limonenfrüchten und reifen Melonen. Zarte Spuren von Vanillearomen sorgen für einen perfekten Abgang dieses exquisiten Weincharakters.

Serviervorschlag:

Dieser Chardonnay ist ein idealer Begleiter zu Geflügel, Pastagerichten und Salaten.

Serviertemperatur: 8-10°C.

Oenologe:

Luis Villarreal