

ESPIRITU DE ARGENTINA

- Classic Range -



Chemische Analyse:

Alkohol: 13,00 %

Gesamtsäure: 5,10 g/l

Restzucker: 3 g/l

Rebsorten: 90% Syrah

10% Cabernet Sauvignon

CLASSIC SHIRAZ

Jahrgang: 2007

Herkunft:

Mendoza (Argentinien), die Trauben stammen aus der für diese Rebsorte berühmten Anbauregion Santa Rosa.

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:

Wüstenregion mit sandigen Böden.

Weinverarbeitung:

Lese per Hand Ende März. 21-tägige Mazeration, Vergärung bei 24°C unter Verwendung ausgewählter Hefen. Eingeleitete malolaktische Gärung. Lagerung in amerikanischem und französischem Eichenfass für 6 Monate.

Produktbeschreibung:

Dieser körperreiche Shiraz aus der berühmten Anbauregion Mendoza überzeugt mit reichhaltigem Bouquet und seinem Spektrum würziger Aromen. Begünstigt durch exponierte Sonneneinstrahlung bietet dieser Shiraz gefällige Tannine und zeigt eine intensive, rote Farbe.

Serviervorschlag:

Dieser Wein passt ideal zu würzigen Mahlzeiten oder dunklem Fleisch wie Rind, Lamm oder Wild.

Serviertemperatur: ca. 18°C

Oenologe: Luis Villarreal