



# POLO AMATEUR Malbec

## Rebsorte

100 % Malbec

## Weingärten

Ausgewählte Weingärten in der Region Maipú in Mendoza

## Boden

Schwemmböden

## Vinifikation

Handlese in Kisten in der letzten Märzwoche

Entrappung

Mazeration

Pneumatische Pressung

Gärung 10 Tage mit ausgewählten Hefen im Edelstahltank

Malolaktische Gärung

Filtration - Abfüllung in Flaschen

## Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,2 %vol.

Gesamtsäure 5,0 g/l

Restsüße 5,0 g/l

## Verkostungsnotizen.

Intensives Purpurrot. Feine Noten von roten Früchten und aromatischen Kräutern. Gut ausbalanciert mit kräftigen Tanninen. Trocken.

## Empfehlung

Zu würzigen Fleischgerichten, Steaks und zum Käse.

## Serviertemperatur

16-18° C

erhältlich bei:

**Delicatino GmbH / Mate-tee.de**

**Neidenburger Str. 8, D-28207 Bremen**

**Tel.: +49 421-43 77 361**

**Fax: +49 421-43 77 362**

**www.mate-tee.de**



# POLO PROFESIONAL Malbec

## Rebsorte

100 % Malbec

## Weingärten

Region Luján de Cuyo in Mendoza

## Boden

Schwemmlandböden

## Vinifikation

Handlese in Kisten in der ersten Aprilwoche

Entrappung und Mazeration

Pneumatische Pressung

Gärung 15 Tage mit ausgewählten Hefen im Edelstahltank

Malolaktische Gärung

Reifung 6 Monate in französischen Barriquefässern

Filtration - Abfüllung in Flaschen

anschließend 5 Monate Reifung in der Flasche

## Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,5 %vol.

Gesamtsäure 5,0 g/l

Restsüße 2,0 g/l

## Verkostungsnotizen

Tiefdunkles Rot mit purpurnen Reflexen. Feine Noten von reifen Beerenfrüchten, Kirschen und Erdbeeren mit einem Hauch von Kaffee und Schokolade durch die Barrique-reifung. Samtiger Körper mit harmonischen Tanninen und langem Abgang. Trocken.

## Empfehlung

Zu würzigen Fleischgerichten, Steaks und zum Käse.

## Serviertemperatur

16-18° C



## LA CHAMIZA

WINE OF ARGENTINA

erhältlich bei:

**Delicatino GmbH / Mate-tee.de**

**Neidenburger Str. 8, D-28207 Bremen**

**Tel.: +49 421-43 77 361**

**Fax: +49 421-43 77 362**

**www.mate-tee.de**