



Luis ANTIGUA BODEGA Reserva 2009



www.antigwabodega.com

REBSORTE:	33% Cabernet Sauvignon 33% Syrah 33% Malbec
HERKUNFT:	Dieser Wein stammt von Weinbergen in der Provinz SAN JUAN, ARGENTINA. Das Anbaugebiet liegt auf einer Höhe von 563 Meter über dem Meeresspiegel, 31°50'22,01'' südlicher Breite und 68°28'36,64'' westlicher Länge im Bezirk Pocito
ANBAUWEISE:	Spaliersystem
WEINLESE:	per Hand
GÄHRUNG:	Hefen: ausgewählte Reinhefen Temperatur: 18°-24°Grad Mazeration: 10-12 Tage Abstich: statisch
DER WEIN:	Dieser Wein zeichnet sich im Glas durch sein intensives ins Violet übergehende Rot mit bläulichen Reflexen aus. Die besonderen Aromen von roten Beeren, Pfeffer, Cassis, Sauerkirsche, Pflaumen, Erdbeere, Vanille und Schokolade sowie das süße Tannin der französischen Eiche geben dem Wein einen robusten Körper. Er ist ein idealer Begleiter für gegrilltes Fleisch, Pasta mit roten Soßen und Champignons. Die optimale Temperatur für den perfekten Genuss dieses Weins liegt zwischen 16°-18°Grad Celsius.
WERTE:	Alkoholgehalt: 14,2% Restzucker: 4,06 Gramm/Liter Säuregehalt: 5,51 Gramm/Liter Extraktgehalt: 33,02 Gramm/Liter
AUSBAU:	12 Monate im französischen Eichenbarrique und 2 Monate Etikettierung