



EXPERTISE

AUKA La Remonta Cosecha Noctura



Alle Trauben wurden in der kühlen, frühen Morgendämmerung handgelesen. Danach schonend gepresst und ca. 30 Tage kalt fermentiert. Die Vergärung mit linksdrehenden Fruchtsäuren (Malolaktose) wird daraufhin in erster Belegung in neuen französischen Barriques aus Allier, mit mittlerer Toastung, über 18 Monate komplettiert. Nach Abfüllung liegt der Wein mindestens 12 Monate auf der Flasche.

Samtiges, dunkles Rot. An der Nase fruchtiges, hochklassiges Bouquet, komplex und anspruchsvoll. Ideal zu edlem und fein gewürztem Fleisch, Pasta, Fruchtspeisen und dunkler Schokolade.

Alles, was ein perfekter Wein haben muss. Eines der edelsten Cuveés der Welt.

Rotwein trocken · Cuveé 60% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot · Jahrgang 2013
Alk. 14,5% Vol. · Säure 5,40 g/l · Restzucker 2,01g/l · 0,75l

Enthält Sulfite · Kann Allergien auslösen

Nummerierte Flaschen · Limitierte Auflage · Heavy bottle

Erzeuger: Bodega y Viñedos San Polo SAICA, Mendoza, Argentinien - Weinbau seit ca. 1860
Die Pioniere des argentinischen Weinbaus mit ca. 100 ha Rebfläche auf 1050m ü. M.
Trocken-arides Klima mit ca. 300 Sonnentagen p. a. Anbau auf tonhaltigem Schwemmboden. Bewässerung durch stark mineralhaltiges Gletscherwasser aus den Anden

Importeur: HGP San Polo Handelskontor GmbH, Barsbüttel bei Hamburg

Weine mit Charakter für jede Lebenslage

www.auka-wein.de