



# W e i n - E x p e r t i s e



## **Finca Las Moras Cabernet Sauvignon (Vegan)** **Art.-Nr.: 81 60 44**

HERKUNFTSLAND:	Argentinien
ANBAUGEBIET:	San Juan
JAHRGANG:	2021
ERZEUGER:	Finca Las Moras
REBSORTE:	100% Cabernet Sauvignon
WEINERZEUGUNG:	Handverlesene Trauben werden im Edelstahltank ausgebaut.
BEURTEILUNG:	Rubinrot in der Farbe. Kraftvoll, eleganter, harmonischer Rotwein mit einem sehr verführerischen Duft nach schwarzen Früchten, rotem Pfeffer, Vanille und Schokolade. Reife Tannine und intensiver Geschmack nach roten Früchten.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Rind- oder Lammfleisch, gegrilltem Fleisch und Hartkäse.
TRINKTEMPERATUR:	17 - 19°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,5 % vol.</i> <i>Restzucker: &lt;1,8 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 5,3 g/l</i>

Die Kellerei in Argentinien's zweitgrößtem Weinbaugebiet San Juan hat sich in den letzten Jahren einen ausgezeichneten Ruf bei der Erzeugung von Cool Climate Weinen erworben.

Die Weinberge der Finca liegen alle zwischen 690 und 1.300 Metern Höhe in den Ausläufern der Anden. Hier herrscht ein sehr trockenes Klima mit den höchsten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht in ganz Argentinien. Das führt dazu, dass die Reben die ganze Länge der Vegetations- und Reifephase nutzen können und eine enorme Fruchtkonzentration entwickeln. Das Resultat sind facettenreiche, samtig-weiche und elegante Weine, die dem zur Grupo Peñaflor gehörenden Traditionsgut viele Anhänger beschert haben.