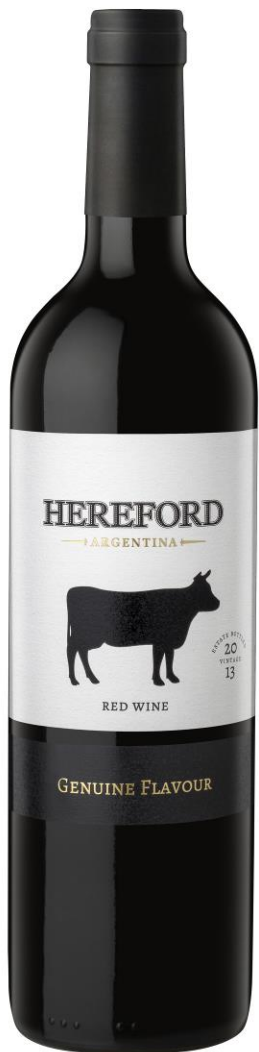




W e i n - E x p e r t i s e



Hereford Red (Vegan) Art.-Nr.: 81 60 53

HERKUNFTSLAND:	Argentinien
ANBAUGEBIET:	Mendoza
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Hereford
REBSORTEN:	Malbec, Syrah, Sangiovese
WEINERZEUGUNG:	Dieser Wein wird im Edelstahltank ausgebaut.
BEURTEILUNG:	Charakterstark, jugendlich frisch und temperamentvoll, intensive Aromen von Brombeere und Kirsche.
MENÜEMPFEHLUNG:	Perfekter Begleiter zu einem guten argentinischen Steak.
TRINKTEMPERATUR:	16 – 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 3,08 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 5,2 g/l

Argentinische Weine haben in den letzten Jahren ein Niveau überraschender Klasse erreicht und verzeichnen weltweit starke Wachstumsraten. Nichts desto trotz sind sie noch zu sehr erfreulichen Preisen zu erwerben. Ein Paradebeispiel ist Hereford Red. Der Wein entsteht dort, wo das Herz Argentiniens schlägt: In der flachen und trockenen „Pampa“. Die Landschaft am Fuße der Anden, in dem die Tradition der argentinischen Cowboys, der Gauchos, noch lebendig ist, steht für unendliche Weiten, Stolz und Temperament – und für das beste Rindfleisch der Welt. Es ist Hauptbestandteil in den meisten argentinischen Gerichten und wird meist als „asado“ gegrillt.

Ein gutes Glas Wein darf dazu natürlich nicht fehlen, Hereford Red spiegelt das Lebensgefühl der stolzen Gauchos wider wie kein zweiter Wein.