



OMSCHRIJVING

Heldere gele kleur met tinten van goud. Intense en zoete aroma's van rijp tropisch fruit en citrusvruchten. Verder bevat de wijn tonen van witte bloemen. In de mond rijk aan textuur en expressief, maar tegelijkertijd puur en fris, met een stevige rondheid. De wijn heeft een zachte aanhoudende afdrank met een kruidige toon.

VINIFICATIE

Handmatig geoogst wanneer de druiven 28 Brix (suikerpercentage) bereiken. De druiven worden ontsteelt en er vindt een handmatige selectie plaats. De druiven worden geperst met een tijdsduur van 4 tot 6 uur. De gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 16°C met geselecteerde gisten. Na het bereiken van 12° tot 12,5° alcohol, en 60 tot 70 g suiker, wordt de wijn gekoeld om de alcoholische gisting te stoppen. Daarna rust hij 4 maanden op fijne resten. Tot slot wordt de wijn gefilterd en gebotteld.

VERKOOPARGUMENTEN

Luigi Bosca is een van de meest gerenommeerde merken uit Argentinië met een rijk erfgoed en een grote reputatie op het gebied van kwaliteitswijnen. Het ideale evenwicht tussen de zoetheid en het zuurgehalte. Zeldzame productie in Argentinië.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Gewürztraminer
Merk: Luigi Bosca
Land: Argentinië
Gebied: Mendoza Valley
Kleur: Wit
Categorie: Dessert wijn
Smaakwijzer: Bloemig,Zacht,Zoet
Alcohol percentage: 12.5