



Château LE REYSSE 2011

Anbauggebiet / Appellation :	AOC Médoc
Lage:	an der Gironde, teilweise direkt an der Gironde
Boden / Terroir:	tiefgründige Kieslagen teilweise mit Ton-Kalk Untergrundgestein
Rebflächen:	5 ha
Stockdichte:	5.000 – 6.000
Ertrag:	36 hl/ha
Rebsorten:	70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Alter der Reben:	47 Jahre
Lese:	Maschinenernte
Ausbau:	traditionell
Ausbau:	90% neue Barriques
Alkoholgehalt:	13,5 %
Abzug :	18.500 Flaschen, 270 Magnum-Flaschen
Notiz:	Farbe, undurchdringliches Schwarz-Rot. In der Nase zeigt sich enorm viel Frucht, Kirche, Brombeere, Cassis, Bratapfelschale. Die Attacke fest, im Mittelteil mit Frucht und Volumen aufsteigend, Schokoladennoten, Nüsse (Walnuss und Paranuss), ausgiebige Länge mit Cassisfrucht-, Schokolagen-, Tabak- und Zedernholznoten. Die anfangs deutliche Holznote versperrt noch die Finessen.
Kontakt:	Vignobles Paeffgen Stefan & Heike Paeffgen
Adresse :	1, Route de Condissas à 33340 Bégadan
Telefon :	0556 41 50 79
Fax :	0981 38 47 77
Email :	vignobles@paeffgen.org