



Château LE REYSSE 2012

| | |
|------------------------------|--|
| 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: | 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot |
| Alter der Reben: | 50 Jahre |
| Lese: | Maschinen- und Handlese |
| Ausbau: | traditionell |
| Ausbau: | 20 Monate in neuen Barriques französischer Eiche Assemblage nach dem Ausbau keine Schönung |
| Alkoholgehalt: | 13,5 % |
| Abzug : | 25.400 Flaschen, 960 Magnum-Flaschen 60 Doppel-Magnum, 10 Imperiale Château LE REYSSE 2012 ist vegan |
| Kontakt: | Vignobles Paeffgen Stefan & Heike Paeffgen |
| Adresse : | 1, Route de Condissas à 33340 Bégadan |
| Telefon : | 0556 41 50 79 |
| Email : | vignobles@paeffgen.org |
| Internet : | www.vignoblespaeffgen.org |