



Château LE REYSSE 2018

Anbaugebiet / Appellation :	AOC Médoc
Lage:	drei Einzellagen mit Nähe zur Gironde
Boden / Terroir:	tiefgründige Kieslagen teilweise mit Ton-Kalk Untergrundgestein
Rebflächen:	5 ha
Stockdichte:	5.000 – 6.000
Ertrag:	20 hl/ha
Rebsorten:	2% Cabernet Franc, 75% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot
Alter der Reben:	+50 – über 100 Jahre
Lese:	Maschinen- und Handlese 06.10. Merlot 12.10. Cabernet Franc 11.10. Cabernet Sauvignon
Vinifikation:	traditionell über 33 Tage
Ausbau:	24 Monate in neuen Barriques französischer Eiche Assemblage vor dem Ausbau keine Zusätze außer Sulfit
Alkoholgehalt:	14 %
Abzug :	25.200 Flaschen, 540 Magnum-Flaschen 50 Doppel-Magnum, 14 Imperiale Château LE REYSSE 2018 ist vegan
Kontakt:	Vignobles Paeffgen / Heike & Stefan Paeffgen
Adresse :	1, Route de Condissas à 33340 Bégadan
Telefon :	0556 41 50 79
Email / Internet :	vignobles@paeffgen.org / vignoblespaeffgen.org