



Château LE REYSSE 2011

Anbaugebiet / 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 %	Restzucker: <0,1 g/l	Gesamtsäure: 5,51 g/l
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	
Email :	vignobles@paeffgen.org	
Internet :	www.vignoblespaeffgen.org	