



Château LE REYSSE 2014

| | |
|------------------------------|--|
| Anbauggebiet / Appellation : | AOC Médoc |
| Lage: | an der Gironde |
| Boden / Terroir: | tiefgründige Kieslagen teilweise mit Ton-Kalk Untergrundgestein |
| Rebflächen: | 5 ha |
| Stockdichte: | 5.000 – 6.000 |
| Ertrag: | 28 hl/ha |
| Rebsorten: | 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot |
| Alter der Reben: | +50 Jahre |
| Lese: | Maschinen- und Handlese 10.10. Merlot 17.10. Cabernet Sauvignon |
| Vinifikation: | traditionell über 40 Tage |
| Ausbau: | 20 Monate in neuen Barriques französischer Eiche Assemblage nach dem Ausbau keine Schönung |
| Alkoholgehalt: 14 % | Restzucker: <0,1 g/l Gesamtsäure: 5,23 g/l |
| Abzug : | 25.200 Flaschen, 1.100 Magnum-Flaschen 54 Doppel-Magnum, 5 Jeroboam, 12 Imperiale Château LE REYSSE 2014 ist vegan |
| Kontakt: | Vignobles Paeffgen Stefan & Heike Paeffgen |
| Adresse : | 1, Route de Condissas à 33340 Bégadan |
| Telefon : | 0556 41 50 79 |
| Email / Internet : | vignobles@paeffgen.org / vignoblespaeffgen.org |