



Château LE REYSSE 2016

Anbaugebiet / 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:	33 hl/ha
Rebsorten:	2% Cabernet Franc, 70% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot
Alter der Reben:	+50 Jahre
Lese:	Maschinen- und Handlese 20.10. Merlot 22.10. Cabernet Franc 21.10. und 23.10. Cabernet Sauvignon
Vinifikation:	traditionell über 40 Tage
Ausbau:	20 Monate in neuen Barriques französischer Eiche Assemblage nach dem Ausbau keine Schönung, keine Zusätze außer Sulfit
Alkoholgehalt: 14,5 %	Restzucker: 0,2 g/l Gesamtsäure: 4,80 g/l
Abzug :	30.250 Flaschen, 550 Magnum-Flaschen 24 Doppel-Magnum, 12 Imperiale Château LE REYSSE 2016 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