



## Château LE REYSSE 2017

|                             |  |                       |
|-----------------------------|--|-----------------------|
| Anbaugebiet / Appellation : | AOC Médoc  |                       |
| Lage:                       | drei Einzellagen mit Nähe zur Gironde  |                       |
| Boden / Terroir:            | tiefgründige Kieslagen<br>teilweise mit Ton-Kalk Untergrundgestein   |                       |
| Rebflächen:                 | 5 ha   |                       |
| Stockdichte:                | 5.000 – 6.000  |                       |
| Ertrag:                     | 35 hl/ha   |                       |
| Rebsorten:                  | 2% Cabernet Franc, 90% Cabernet Sauvignon,<br>8% Merlot  |                       |
| Alter der Reben:            | +50 – über 100 Jahre   |                       |
| Lese:                       | Maschinen- und Handlese<br>26.09. Merlot<br>05.10. Cabernet Franc<br>04.10. und 23.10. Cabernet Sauvignon                    |                       |
| Vinifikation:               | traditionell über 34 Tage  |                       |
| Ausbau:                     | 24 Monate in neuen Barriques französischer Eiche<br>Assemblage nach dem Ausbau<br>keine Schönung, keine Zusätze außer Sulfit |                       |
| Alkoholgehalt: 13,5 %       | Restzucker: 0,8 g/l  | Gesamtsäure: 5,11 g/l |
| Abzug :                     | 1.200 Flaschen, 60 Magnum-Flaschen<br>Château LE REYSSE 2017 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   |                       |