



Château LE REYSSE 2019

Anbaugebiet / Appellation :	AOC Médoc
Lage:	drei Einzellagen mit Nähe zur Gironde in der Gemeinde Bégadan
Boden / Terroir:	tiefgründige Kieslagen Kalk Untergrundgestein Merlot Ton Untergrundgestein Cabernet Sauvignon
Rebflächen:	5 ha
Stockdichte:	5.000 – 6.000
Ertrag:	30 hl/ha
Rebsorten / Alter:	2% Cabernet Franc, über 100 Jahre 88% Cabernet Sauvignon, über 50 Jahre 10% Merlot, über 60 Jahre
Lese:	Maschinen- und Handlese 08.10. Merlot 12.10. Cabernet Franc 10.10. Cabernet Sauvignon
Vinifikation:	traditionell über 35 Tage
Ausbau:	24 Monate in neuen Barriques französischer Eiche Assemblage vor dem Ausbau keine Zusätze außer Sulfit
Alkoholgehalt: 13,5 %	Restzucker: <0,2 g/l Gesamtsäure: 4,91 g/l
Abzug :	25.070 Flaschen, 520 Magnum-Flaschen 112 Doppel-Magnum, 41 Imperiale Château LE REYSSE 2019 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