



Château LE REYSSE 2020

Anbauggebiet / 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 83% Cabernet Sauvignon, über 50 Jahre 15% Merlot, über 60 Jahre	
Lese:	Maschinen- und Handlese 27.09. Merlot 01.10. Cabernet Franc 30.09. Cabernet Sauvignon	
Vinifikation:	traditionell über 28 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: 4,70 g/l
Abzug :	26.800 Flaschen, 270 Magnum-Flaschen 30 Doppel-Magnum, 28 Imperiale Château LE REYSSE 2020 ist vegan	
Zusammensetzung:	Trauben, Sulfit als Zusatzstoff	
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	