Weinpass



Château Peybonhomme-Les-Tours Blaye-Côtes de Bordeaux AOP

Traditionelle Vinifikation trifft auf Biodynamie. Im Keller wird so wenig wie möglich eingegriffen. Spontan vergoren, nicht geschönt, nicht gefiltert. Cuvée aus den Sorten Merlot, Cabernet Franc und Malbec. Genau die richtige Balance zwischen Frucht, Körper und rauchig-kräutrigen Noten. Hat erstaunlich viel Potenzial. Ein Klassiker in unserem Sortiment, der dem Bordeaux-Ideal sehr nahe kommt.

Erzeuger: Château Peybonhomme-Les-Tours

Anbaugebiet: Côtes de Blaye

Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc, Malbec

Jahrgang: 2021 Temperatur: 16-18°C

Lagerzeit: jetzt + 4-5 Jahre

Weinart: Rotwein
Land: Frankreich
Qualität: Qualitätswein
Geschmack: trocken

Vegan: ja

Passt zu: feiner Fleisch- und Gemüseküche

Artikel-Nr. 16618 Volumen 0,751

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	15
Gesamtsäure (g/l)	5,2
Restzucker (g/l)	0,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	27
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,4
Weinstil	Holzfass

