

## 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	0,75l

### 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

