

QUINTESSENCE DE PEYBONH. 1ières Blaye-Côtes de Bordeaux AOC

Die 60 ha Rebfläche bieten reichlich Auswahl. Aus den allerbesten Trauben der Sorten Merlot und Malbec entsteht nur in guten Jahren diese feine Selektion. Die finale Zusammensetzung variiert jedes Jahr. Ein konzentrierter und eleganter Wein, der mit etwas Zeit langsam zu Größe und Finesse reifen wird. Die Tannine sind feinkörnig und angenehm, der Wein hat eine herrliche Frische. Für mich, gerade in guten Bordeauxjahren, ein echter Geheimtipp. Ich würde mir mit viel Vorfreude einige Flaschen zum Reifen in den Keller legen.

Erzeuger:	Château Peybonhomme-Les-Tours
Anbaugebiet:	Bordeaux
Rebsorte:	Merlot, Malbec
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-7 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	geschmortem Braten, Hartkäse
Artikel-Nr.	16619
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	12
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	0,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	43
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,6
Weinstil	Holzfass

