

Château Peybonhomme ENERGIES Blaye-Côtes de Bordeaux AOP

Der Weinausbau in Amphoren sollte kein Selbstzweck sein. Diese kreative Interpretation eines Bordelaiser Klassikers aus Merlot und Malbec eröffnet eine ganz neue Dimension, ohne Bordeauxliebhaber vor den Kopf zu stoßen. Konzentrierter, gehaltvoller und doch fast handzahn gebändigter Stoff von 40 Jahre alten Stöcken. Die Eleganz des Weines korrespondiert mit der Ausstattung. Kleine, sicher gewollte Überraschung: die Bourguignonflasche in Bordeaux.

JG 2019 Gold MUNDUS VINI Spring Tasting 2022

Erzeuger:	Château Peybonhomme-Les-Tours
Anbaugebiet:	Côtes de Blaye
Rebsorte:	Merlot, Malbec
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	gebratene Entenbrust gefüllt mit Steinpilzen, Provenzalischer Eintopf, Auflauf mit Enten-Confit und Kartoffel-Püree
Artikel-Nr.	16621
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	25
Gesamtsäure (g/l)	5,6
Restzucker (g/l)	1,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	65
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,3
Weinstil	Holzfass