

Château Peybonhomme-Les-Tours Côtes de Blaye AOP

Cuvée aus den traditionellen Sorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec. Die sonnige Nähe zum Fluss sorgt für perfekte Reife, präsenre Frucht und eine angenehme Frische. Ein aktuell noch etwas jung wirkender, ganz ausbalancierter Bordeaux, der dem Ideal sehr nahe kommt. Und ein Wein mit langem Leben.

Erzeuger:	Château Peybonhomme-Les-Tours, Cars
Anbaugebiet:	Côtes de Blaye
Rebsorte:	Merlot, Cabernet Franc, Malbec
Jahrgang:	2017
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 7-8 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)	3
Gesamtsäure (g/l)	4,9
Restzucker (g/l)	1,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	18
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,5
Weinstil	Holzfass