

CHÂTEAU DU PÉRIER MÉDOC CRU BOURGEOIS 2007

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Château du Périer
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1900
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 7 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Bruno Saintout
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Bruno Saintout
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Bordeaux
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
A.O.C. Médoc

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape variety[ies])
Cabernet Sauvignon (50 %), Merlot (50 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Zement- und rostfreier Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,90
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,28
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
28,20
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
20,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
105,00
- ▶ **ph** (ph)
3,67
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



CHÂTEAU DU PÉRIER MÉDOC CRU BOURGEOIS 2007

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
25 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kies, Sand, Ton-Kalkstein
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
250 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12-16 Monate in französischer Eiche, von denen 25 % jedes Jahr erneuert werden.

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Gebraten, Lamm / Gerichte: Gegrilltes / Wild: Fasan/Rebhuhn, Wildente
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen, es überwiegen komplexe Aromen von Paprika und Cassis sowie Gewürznoten (Rosmarin und Thymian) und leichte Anklänge nach Vanille. Ein eleganter Wein mit schöner Tanninstruktur und einem langen und harmonischen Nachhall. Idealer Begleiter zu einem Lammfilet, gegrilltem, dunklem Fleisch und Wildgeflügel.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Rue André Ste. Pétronille
33193 Gironde-Sur-Dropt/La Réole Ced
Frankreich