

CHÂTEAU LES RAMBAUDS BORDEAUX SUPÉRIEUR 2007

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Château Les Rambauds
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1897
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 55 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
GAEC de Cazade
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
M. Becquet, M. Ducourneau
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Bordeaux
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
A.O.C. Bordeaux Supérieur

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape variety[ies])
Merlot (55 %), Cabernet Sauvignon (35 %), Malbec (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,86
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 2,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,30
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
20,00-35,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
< 150,00
- ▶ **ph** (ph)
3,70
- ▶ **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 LES RAMBAUDS BORDEAUX SUPÉRIEUR 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)
18 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot, z. T. mit 2 Ruten
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
55 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
250 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate in Barriques aus französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Gegrillt, Rot, Schmorbraten / Gerichte: Eintöpfe mit Fleisch, Eintopf / Käse: Käseplatte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Dem Auge zeigt er sich mit einem leuchtenden Kirschrot; das ebenso reichhaltige wie vielschichtige Bukett wird dominiert durch Aromen roter und schwarzer Beerenfrüchte, Lakritz und Zedernholz, zu denen sich dezente Vanille- und Toastnoten gesellen. Am Gaumen gut strukturiert, voll im Geschmack, fleischig; im Abgang weich und ausbalanciert. Klassisch ein perfekter Begleiter von gegrilltem roten Fleisch, deftigen Eintöpfen und Schmorgerichten sowie Käseplatten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Rue André Ste. Pétronille
33193 Gironde-Sur-Dropt/La Réole Ced
Frankreich