

# CHÂTEAU DU PÉRIER MÉDOC CRU BOURGEOIS 2012

## 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 varietie[s])  
*Cabernet Sauvignon (50 %), Merlot (50 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Zement- und rostfreier Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*< 1,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*3,44*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*27,60*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*22,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*136,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,65*
- ▶ **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*



## 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 condition)  
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 Vanille-Anklänge. Ein eleganter Rotwein mit schöner Tanninstruktur sowie einem langen und harmonischen Nachhall. Ein idealer Begleiter zu einem Lammfilet sowie gegrilltem, dunklen Fleisch und Wildgeflügel.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)  
Rue André Ste. Pétronille  
33193 Gironde-Sur-Dropt/La Réole Ced  
Frankreich