

CHÂTEAU DU PÉRIER MÉDOC CRU BOURGEOIS 2013

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])
Merlot (50 %), Cabernet Sauvignon (40 %), Petit Verdot (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Zement- und rostfreier Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,46
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
27,60
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
23,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
116,00
- ▶ **ph** (ph)
3,62
- ▶ **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 2013

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. In der Nase dominieren Aromen von Paprika und Cassis, Gewürznoten (Rosmarin und Thymian) und leichte Vanille-Anklänge. Ein eleganter Rotwein mit schöner Tanninstruktur und langem, harmonischen Nachhall. Perfekt zum Lammfilet, gegrilltem dunklen Fleisch sowie Wildgeflügel.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Rue André Ste. Pétronille
33193 Gironde-Sur-Dropt/La Réole Ced
Frankreich