# CHÂTEAU DU PÉRIER MÉDOC CRU BOURGEOIS 2014

WEINEXPERTISE

## 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)*
  *12,50*
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  *< 1,00*
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  *3,58*
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  *28,40*
- **$SO^2$ frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  *24,00*
- **$SO^2$ gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  *118,00*
- **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)*
  *ja*
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  *0,75 l*

WINE-EXPERTISE



www.fast-alles-ueber-wein.de

# CHÂTEAU DU PÉRIER MÉDOC CRU BOURGEOIS 2014

WEINEXPERTISE

## 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 leavel)*
  *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 Monate in französischer Eiche (20 % Erstbelegung)*

## 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, Thymian) und leichte Vanille-Anklänge. Ein eleganter Rotwein mit schöner Tanninstruktur und langem, harmonischem 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*

WINE-EXPERTISE



© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de