



Art.-Nr.: 17022

ZÉDÉ DE LABÉGORCE

KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Cabernet Sauvignon, Merlot
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Bordeaux
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
RESTSÜßE	1,0 g/l
SÄUREGEHALT	5,3 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	3550521717262
AUSBAU	75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

BODEN

Feucht-warmes Klima des Bordelais mit Einflüssen des Atlantiks. Dreißig Jahre alte Reben wachsen auf Böden mit einem Anteil von 70 % Kies-Sand und 30 % Schluff-Sand. Die landwirtschaftlichen Praktiken sind traditionell, vernünftig und sehr auf das Gleichgewicht und das Wohlergehen des Bodens, der Pflanzen und der Nebenfaua bedacht. Doppelter Guyot, besondere Sorgfalt wird auf die Belüftung und die Ausbreitung der Zweige gelegt. Auslichten, Abschneiden des zweiten Zweiges, Entlauben, Grünernte.

BESCHREIBUNG

Manuelle Ernte in Kisten zu 10 kg. Sortierung im Weinberg und im Weingut. Gärung findet statt in Temperatur kontrollierten Beton- und Edelstahltanks, danach erfolgt die malolaktische Gärung in Edelstahltanks. Vor seiner Füllung reift der Wein für 12 Monate in Barrique Fässern.