



Art.-Nr.: 17022

## ZÉDÉ DE LABÉGORCE

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