



# Château Duplessy

**Rotwein 2016**

**BIO zertifiziert**

CÔTES DE BORDEAUX

<b>Bezeichnung</b>	
<b>Rebsorten</b>	70% Merlot – 15% Cabernet Franc – 15% Sauvignon
<b>Lage und Boden</b>	Südhanglage Kalksteinböden, teilweise lehmhaltig oder mit Kies durchsetzt
<b>Struktur der Rebparzellen</b>	Bepflanzungsdichte, 4 500 Rebstöcke/ha Rebschnitt « Guyot double » Natürliche Begrünung in den Reihen Alter der Reben 28 Jahre – durchschnittlich
<b>Produktion</b>	30 hl/ha maximal Ernte per Hand in kleinen Kisten Kontrolle der Traubenernte auf Sortiertisch
<b>Weinbereitung</b>	Vollständiges Abbeeren Maischung in thermoregulierten Edelstahl-Behältern 3 bis 4 Wochen Reifedauer über einen Zeitraum von 12 Monaten in maximal drei-jährigen Fässern aus französischer Eiche

## **Jahrgang 2016**

Wein mit schöne rote Farbe. Sehr feines Bukett.  
Starker aromatischer Ausdruck besonders durch ausgeprägte Tannine-  
Angenehmer Gourmetwein und elegant.

## **Speiseempfehlungen und Empfohlene Lagerdauer**

Idéal zu Fleisch, Grillgerichten und Käse

Lagerdauer : 4 bis 8 Jahre