



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Name des Weins:	Château Boutisse
Name des Weingutes:	Château Boutisse
Jahrgang:	2010
Herkunft:	Bordeaux (F), AOC Saint-Émilion Grand Cru
Rebsorte:	88% Merlot, 11% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc
Alter der Rebstöcke:	durchschnittlich 35 Jahre
Art des Bodens:	nach Südosten/Süden ausgerichtetes Kalkstein-Plateau

Datum der Lese (Monat/Jahr):	Herbst 2010
Lesevorgang:	manuelle Lese
Zuckergradatation: k.A. Grad Oechsle	Ertrag pro Hektar: ca. 39 hl
Vinifizierung:	Traditionelle Weinbereitung in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks, alkoholische Gärung in 500-Liter-Eichenholzfässern (25% der Produktion); anschließend malolaktische Gärung (biol. Säureabbau) in Eichenfässern. Reifung auf der Hefe und regelmäßiges Aufrühren des Weins in den Eichenfässern (40% neu).
Datum der Flaschenfüllung (Monat/Jahr):	Juni 2012

Alkohol: 14,5 % vol.	Restzucker: 1,8 g/l
Säure: 3,5 g/l	Gesamtschwefel: 57 mg/l
Sonstige Zusatzstoffe:	enthält Sulfite

Charakteristik:	Dunkelrote Robe, brillante Farbe. In der Nase Aromen von süßen Gewürzen (Vanille), Mokka und Karamell, aber auch Muskat, Nelke, Sternanis und Kardamon. Samtiger Wein mit eleganten Tanninen. Lagerfähigkeit: 15 bis 20 Jahre ab Jahrgang
Speiseempfehlung:	Ein schöner Begleiter für Pastete, Wildterrinen, dunkle Pilzsaucen; Schmorgerichte, dunkles Geflügel wie Ente oder Perlhuhn. Steak, gegrilltes Fleisch. Halbhart- oder Hartkäse, z.B. Bergkäse. Es wird empfohlen zu dekantieren.
Biozertifiziert nach:	./.



Inh. André Zibolsky . Dortustraße 61 . 14467 Potsdam

Telefon 0331 - 280 05 01 . mail@in-vino-potsdam.de . Finanzamt Potsdam St.-Nr. 046/292/01217 . HRA 1902 . USt-IdNr. 256166429
Kto.Nr. 3190725 . Deutsche Bank Potsdam . BLZ 120 700 24 . IBAN DE 80 120 700 240 3190725 00 . BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 10.00 - 19.00 Uhr, Samstag 10.00 - 16.00 Uhr