



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

| | |
|----------------------|--|
| Name des Weins: | Château d'Angludet |
| Name des Weingutes: | Château d'Angludet / Familie Sichel |
| Jahrgang: | 2005 |
| Herkunft: | Bordeaux (F), Margaux |
| Rebsorte: | Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot |
| Alter der Rebstöcke: | durchschnittlich 25 Jahre alt |
| Art des Bodens: | Karger Boden mit mittelgroßen Kieselsteinen und etwas Sand |

| | |
|---|---|
| Datum der Lese (Monat/Jahr): | 2005 |
| Lesevorgang: | k.A. |
| Zuckergradatation: k.A. Grad Oechsle | Ertrag pro Hektar: k.A. |
| Vinifizierung: | Traditionelle Weinbereitung in Betontanks, je nach Jahrgang dauert die Gärzeit zwischen 20 und 30 Tagen. Es schließt sich malolaktische Gärung an (biol. Säureabbau), dann reift der Wein für 12 Monate in Fässern aus französischer Eiche, von denen 1/3 jedes Jahr erneuert wird. Im Februar/März werden nach mehreren Proben die besten Weine für die Assemblage ausgewählt, dann abgefüllt. |
| Datum der Flaschenfüllung (Monat/Jahr): | k.A. |

| | |
|------------------------|--|
| Alkohol: 13,5 % vol. | Restzucker: 1,1 g/l |
| Säure: 2,93 g/l | Gesamtschwefel: 85 mg/l |
| Sonstige Zusatzstoffe: | enthält Sulfite, zur Klärung des Weins wird Eiweiß genutzt (beim Säurewert handelt es sich um H ₂ SO ₄) |

| | |
|-----------------------|---|
| Charakteristik: | Dunkle Farbe mit rubinroten Reflexen. Bouquet mit leicht blumigen Noten, begleitet von Himbeer- und Johannisbeeraromen. Am Gaumen opulent, dennoch weich, mit dicht gewebten Tanninen; Mineralität des Terroirs spürbar. Dies alles verleiht dem Wein Fülle, eine gewisse Süße und Eleganz, mit langem und ausgewogenen Finale. |
| Speiseempfehlung: | k.A. |
| 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