



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Name des Weins:	Château Argadens
Name des Weingutes:	Maison Sichel
Jahrgang:	2014
Herkunft:	AOC Bordeaux Supérieur (F)
Rebsorte:	63% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Alter der Rebstöcke:	im Schnitt 25 Jahre alt
Art des Bodens:	Kalk-Lehm-Boden

Datum der Lese (Monat/Jahr):	2014
Lesevorgang:	selektive, maschinelle Ernte
Zuckergradatation: k.A. Grad Oechsle	Ertrag pro Hektar: > 50 hl
Vinifizierung:	Trad. temperaturkontrollierte alkoholische Gärung in Edelstahltanks mit Fassungsvermögen von 210 hl. Nach der Gärung verbleibt der Wein noch auf der Maische im Tank für eine weitere, malolaktische Gärung (Säureabbau). Dann Ausbau für 12 bis 14 Monate in Barriques aus französischer Eiche (30% neues Holz) mit regelmäßigem Abziehen.
Datum der Flaschenfüllung (Monat/Jahr):	k.A.

Alkohol: 13,5 % vol.	Restzucker: 1,8 g/l
Säure: 3,28 g/l	Gesamtschwefel: 75 mg/l
Sonstige Zusatzstoffe:	enthält Sulfite, Schönung mit Eiweiß (beim Säurewert handelt es sich um H ₂ SO ₄)

Charakteristik:	Strahlendes Granatrot, fülliger und offener Duft mit Aromen reifer dunkler, konzentrierter Früchte, elegante Holznoten. Fruchtnoten auch am Gaumen spürbar; kräftiger, reicher und vollmundiger Geschmack; unterstützt von dichten, straffen Tanninen und einem langen, satten und würzigen Abgang.
Speiseempfehlung:	Begleitet sehr gut Fleischgerichte, z.B. ein saftiges Steak. Ideale Trinktemperatur zwischen 17 und 19 °C.
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