



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Name des Weins:	Château L'Escart Cuvée "O. Khayyam"
Name des Weingutes:	Château L'Escart
Jahrgang:	2014
Herkunft:	Bordeaux (F), Bordeaux Supérieur Rouge
Rebsorte:	40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc
Alter der Rebstöcke:	durchschnittlich etwa 35 Jahre
Art des Bodens:	Ton mit geringem Kalkanteil (mergeliger Ton)

Datum der Lese (Monat/Jahr):	Herbst 2014
Lesevorgang:	manuelle Lese
Zuckergradation: k.A. Grad Oechsle	Ertrag pro Hektar: ca. 39 hl
Vinifizierung:	Kaltmazeration für 6 Tage, alkoholische Gärung mit natürlichen Hefen für 10 Tage, anschließend weitere 10 Tage auf der Maische, Ausbau für 12 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche. Keine Schönung.
Datum der Flaschenfüllung (Monat/Jahr):	Herbst 2015

Alkohol: 13 % vol.	Restzucker: 1,6 g/l
Säure: 3,2 g/l	Gesamtschwefel: 59 mg/l
Sonstige Zusatzstoffe:	enthält Sulfite

Charakteristik:	Dunkles, dichtes Rubinrot, Aromen von Kakao, Mokka und Pflaume. Gut strukturiert.
Speiseempfehlung:	Passt gut zu Magret de Canard (gebratene Entenbrust), Rindfleisch, Entrecote, dunkler Schokolade.
Biozertifiziert nach:	FR-Bio-01, demeter



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