

Château Val Beylie

Technisches Datenblatt „L'Original“ 2003

Goldmedaille Weinwettbewerb von Bordeaux, 2005
Bronzemedaille beim Decanter World Wine Awards 2006

Appellation :
Bordeaux Supérieur

Anbaugebiet :
Entre deux Mers

Anbaufläche :
5 Hektar Weinreben

Boden :
Schlammiger Lehmboden

Rebsorten:
Cabernet Sauvignon 50%
Merlot 50%

Anbaudichte :
3500 Rebstöcke / Hektar

Weinbereitung :
Ertrag limitiert auf 30hl/ha – maximales Ausreifen der Weintrauben - Maschinelle Ernte – Auslese und Entstielen des Erntgutes - Maischegärung - Einlagern in Stahlfässern während 2 bis 3 Wochen – ständige Temperaturüberwachung

Reifeprozess :
6 Monate in Eichholzfässern

Weincharakteristik :

Farbe : schillerndes Rubinrot **Bouquet :** ausgeglichenes Aroma: Waldfrüchte mit einem Hauch von Feilchen; dezente rauchige Note **Gaumen :** Weich und sehr fruchtig; angenehm runde Tannins, angenehme Frische und feine aromatische Geschmacksnote

Analytische Merkmale:
13 % vol



AUFMACHUNG

FASCHENTYP	GEWICHT FLASCHE	ANZAHL F/KARTON	GEWICHT KARTON	BREITE	LÄNGE	HÖHE
Reference	1,750 kg	6	8k	380mm	241mm	161mm

	STZ KARTONS PRO LAGE	ABZAHL LAGE	STZ KARTONS PRO PALETTE	GEWICHT (KG)	BREITE	LAENGE	HOEHE
PALETTE	11	9	99	800 kg	0,80m	1,20m	1,80m