



00100018 | 2018

Clos Triguédina

 Familie Baldès

 Frankreich
Sud Ouest Cahors

 trocken

 85% Malbec, 10% Merlot, 5% Tannat

 91 Wine Enthusiast



FAMILLE BALDÈS
vignerons depuis 1830

Artikelbeschreibung


Farbe: dunkel glänzendes Rubinrot mit violetten Reflexen

Duft: würzig aromatisches Bouquet von roten und schwarzen Früchten (Blaubeeren, Pflaumen) und zarten Holznoten mit einem Hauch von Veilchen und Menthol

Geschmack: am Gaumen zugleich kraftvoll, konzentriert und geradlinig mit dunkelaromatischer Frucht (Schattenmorellen, Blaubeeren, Pflaumen) und feinen Gewürznoten, das prä-sente, doch sehr sanft eingebundene Tannin verleiht Struktur und eine gute Länge im Finale ein eleganter Wein von konstant hoher Qualität, der dabei stets seine klare Typizität und Fin-nesse bewahrt

 Speiseempfehlungen

Fondue mit Fett
Lamm geschmort
Wildente gebraten

 Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen

Herkunft

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Proté-gée (AOC)

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe Rot

Gärung im Holzfass

Reifung im Barrique

Artikeldaten

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
3365810014218
3365810044215

Analyse

Alkoholgehalt 14.0 %Vol

Säure 5.0 g/L

Restzucker 0.6 g/L

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Inverkehrbringer Vignerons Famille Baldès
46700 Vire sur Lot