00100119 | 2019

PETIT CLOS

Famille Baldès

Frankreich
Sud Ouest Cahors

trocken

85% Malbec, 15% Merlot

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: Tiefes, warm glänzendes Dunkelrot mit purpurnen Glanzlichtern. Duft: Sehr ausdrucksvolles, würzig-fruchtiges Bouquet von dunklen Pflaumen, eingelegten Kirschen und Blaubeeren, unterlegt mit feinen Noten von Lakritz, auch etwas Tabak und Unterholz. Geschmack: Am Gaumen vollmundig mit der dunklen Frucht und Würze des Bouquets, rund und harmonisch ausgewogen mit samtweich gereiftem Tannin und lebhafter Säure warme Würze, Kraft und Frische in perfekter Balance. Ein Wein für pures Trinkvergnügen.

Speiseempfehlungen

Burger & Co
Pizza/Quiche/Flammkuchen
Cesars-Salat

Karaffieren / Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen
17.0 °C bis 19.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3365810011989 3365810041986

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
Säure	4.7 g/L
Restzucker	0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Vignerons Famille Baldès 46700 Vire sur Lot

FAMILLE BALDÈS
vignerons depuis 1830

PRODUZENTEN-INFO

Malbec kennen die meisten von uns aus Argentinien. Dabei ist er ursprunglich Sudwestfranzose und hier durchaus in der Lage, Großes zu leisten. Den besten Beweis liefert Jean-Luc Baldès. Der „Meister des Malbec“ war nach Studium und Praxis in Bordeaux und Burgund Anfang der 80er-Jahre ins heimische Cahors zuruckgekehrt, wo er heute in bereits siebter Generation auf dem Familienweingut Clos Triguedina seine einzigartig facettenreichen, stilistisch immer wieder unterschiedlichen Malbec-Weine bereitet. Mal dunkel, kraftvoll, intensiv und langlebig, mal jung und saftig mit fruchtiger Frische.