



00100420 | 2020

## MALBEC DU CLOS

-  Famille Baldès
-  Frankreich  
Sud Ouest Cahors
-  trocken
-  100% Malbec

  
**FAMILLE BALDÈS**  
vignerons depuis 1830

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: brillantes, intensives Purpurrot bis Blauviolett

Duft: leicht würziges Bouquet mit frischen Noten von dunklen Beeren (Waldheidelbeeren), Kirschen, Holunder, unterlegt mit Anklängen von Kräutern, Wald, Lakritz

Geschmack: sehr saftig, lebendig mit toller Säurefrische, die Frucht und Würze des Bouquets auch am Gaumen jede Menge Schwung verleiht, viel Saft, gute Fülle, moderater Alkohol, alles perfekt in Balance für unbeschwerten Trinkgenuss



#### Speiseempfehlungen

Frischkäse  
Huhn gebacken  
Ente gebraten



#### 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 Edeltank

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l  
Verschluss Naturkorken  
EAN Flasche / EAN Karton 3365810010203  
3365810040200

### ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol  
Säure 4.9 g/L  
Restzucker 0.3 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

## PRODUZENTEN-INFO

Malbec kennen die meisten von uns aus Argentinien. Dabei ist er ursprünglich 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 zurückgekehrt, wo er heute in bereits siebter Generation auf dem Familienweingut Clos Triguédina seine einzigartig facettenreichen, stilistisch immer wieder unterschiedlichen Malbec-Weine bereitet. Mal dunkel, kraftvoll, intensiv und langlebig, mal jung und saftig mit fruchtiger Frische.