



00100421 | 2021

## 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

### 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
---------------	-----------

### 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 Triguedina seine einzigartig facettenreichen, stilistisch immer wieder unterschiedlichen Malbec-Weine bereitet. Mal dunkel, kraftvoll, intensiv und langlebig, mal jung und saftig mit fruchtiger Frische.