

PROBUS



Famille Baldès



Frankreich Sud Ouest Cahors



trocken



100% Malbec



93 Wine Enthusiast

93 James Suckling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: angesichts seiner langen Reife, überraschend jugendlich-lebendiges, dunkel glänzendes Rot

Duft: aromatisch intensives Bouquet von dunklen Früchten, wie Schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Pflaumen, unterlegt mit würzigen Noten der Fassreife

FAMILLE BALDÈS

Geschmack: am Gaumen konzentriert, elegant und kraftvoll, exzellent strukturiert, mit geradlinigem, straffem Tannin, dichter Frucht und beeindruckender Frische, sehr langes Finale, in dem Probus nach und nach seine reifen, feinwürzigen Aromen von Unterholz entfaltet, ohne deshalb seine rassige Frische einzubüßen



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt Reh geschmort Kalbsinnereien



Karaffieren / Serviertemperatur

2 Stunden 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 Barrique

ARTIKELDATEN

6 / 0.750 | Gebinde Verschluss Naturkorken

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol Säure 4.3 g/L 0.3 g/L Restzucker

INHALT UND NÄHRWERT

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



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.