



00120420 | 2020

FRENCH MALBEC

 Familie Baldès

 Frankreich
Sud Ouest Cahors

 trocken

 100% Malbec


FAMILLE BALDÈS
vignerons depuis 1830

ARTIKELBESCHREIBUNG

Malbecs coming home! Obwohl, nicht ganz. Für Jean-Luc Baldès war Malbec immer fest im heimischen Cahors verwurzelt. Weil er nur hier diese hinreißende Balance von konzentrierter Kraft und lebendiger Frische entfaltet. French Malbec eben.

Tiefrot, mit duftigem Bouquet von Veilchen, schwarzen Beeren, einem Hauch Pfeffer und sanfter Eichenholzwürze.

Am Gaumen konzentriert, mit reifem Tannin, dichter Frucht und der für Cahors typischen lebendigen Säurefrische. Jetzt wunderschön, doch klar mit Potenzial für mehr.



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

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 3365810015215
3365810045212

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.0 %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 geschwefelt, enthält Sulfite

Inverkehrbringer Vignerons Famille Baldès
46700 Vire sur Lot

PRODUZENTEN-INFO

Malbec kennen die meisten von uns aus Argentinien. Dabei ist er ursprünglich Südwestfranzose 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.