

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - Cahors Malbec - Château du Cèdre

Art.-Nr: 60834-22



Bio

### Beschreibung:

Faszinierende duftige Noten von schwarzen Beerenfrüchten, orientalischen Gewürznoten, Lorbeer, Heidelbeerkompott, edler Herrenschochokolade und wildem Heidekraut. Am Gaumen schwerelos, samtige Fülle, super zartgliedrig, energiegeladen, tänzelnd, extrem feinfriuchtig und balanciert. Sphärenhafte Tannine, geschliffen. Durchgängiger Spannungsbogen. Das saftige Säurespiel bringt im Finale alles zusammen. Authentisches Malbec-Handwerk!

### Hersteller:

Aus der wildromantischen Gemeinde Vire-sur-Lot stammen die edelsten Malbec-Rebensäfte, welche die Weinfachwelt je geschmeckt hat. Das Weingut der Familie Verhaeghes wurde 1973 gegründet. Seit 2012 Bio zertifiziert. Hier entstehen die wahren schwarzen Weine aus dem Cahors mit Persönlichkeit, Charme und innerem Wert.

### Anbau:

Die französische Gemeinde Vire-sur-Lot liegt am linken Ufer des Flusses Lot, an den Ausläufern des Zentralmassivs - in der Region Okzitanien. Das Klima ist vorwiegend atlantisch geprägt.

<b>Rebsorte</b> Malbec	<b>Region</b> Sud-Ouest	<b>Alkoholgehalt</b> 13 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 16-18 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Appellation Cahors Contrôlée	<b>Restsüße</b> 0,5	<b>Ausbau</b> Holzfass
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kalksteingeröll (Tran) und kieselhaltiger Ton	<b>Trinkfenster</b> 2024-2032	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Ökologischer Weinbau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> JA

### Charakter

#### Körper/Intensität



#### Säure



#### Tannin



### Passt zu



Exotische Gerichte



Helles Fleisch



Rotes Fleisch



Haute Cuisine



Vegetarische Gerichte



Lamm



Grillgemüse



Grillen



Wildgerichte