

Weinzentrale

EBERLE

2020 - Cahors Malbec - Château du Cèdre

Art.-Nr: 60834

Bio

Neu



Beschreibung:

Faszinierende duftige Noten von schwarzen Beerenfrüchten, orientalischen Gewürznoten, Lorbeer, Heidelbeerkompott, edler Herrensokolade und wildem Heidekraut. Am Gaumen schwerelos, samtige Fülle, super zartgliedrig, energiegeladen, tänzelnd, extrem feinfruchtig 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.

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

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Exotische Gerichte



Helles Fleisch



Rotes Fleisch



Haute Cuisine



Vegetarische Gerichte



Lamm



Grillgemüse



Grillen



Wildgerichte