

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Cahors Malbec Extra Libre 12 Mois - Château du Cèdre

Art.-Nr: 60854

Bio

Neu



Beschreibung:

Erste schwefelfreie Rotwein-Premiere von Château du Cèdre. Dunkelfarbig im Glas-Zentrum mit violetten Purpurfragmenten unterlegt. Starker Auftritt mit Noten von balsamischer Würze, blaubeeriger Frucht, Wildkirschen, Veilchen und Wacholder. Am Gaumen fordernd, kernig, griffige Kalkigkeit und engmaschig, aber ohne zu verkrampfen. Positiv traditionell. Pikanter, guter Grip mit jugendlicher Beerenfrucht und dunkler Würze, leicht natural, top Tanninstruktur. Wirkt sehr authentisch und jederzeit präsent. Sehr delikater Showdown!

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 Weinbeeren stammen von 15 bis 30 Jahre alten Weingärten! Château du Cèdre ist weltweit eines der stilführenden Weingüter für die rote Weinbeere Malbec. Ausbau für 12 Monate in französischen Eichenholzfässern.

Rebsorte Malbec, Tannat, Merlot	Region Sud-Ouest	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Appellation Cahors Contrôlée	Restsüße 0,3	Ausbau Barrique & Holzfass
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalksteinschutthänge an Hochterrassen	Trinkfenster 2024-2032	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Schwefelfrei	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



16,50 €