

Weinzentrale

EBERLE

2020 - Le Cèdre - Château du Cèdre

Art.-Nr: 60855

Bio

Neu



Beschreibung:

Untermalt von rauchigen Noten und orientalischen Gewürzen. Ein köstlicher Duft von Schlehen, warmer Erde, Kroatzbeeren, Hagebutten, Sauerkirschen, Himbeeren und Sanddorn schwebt über dem Glasrand. Am Gaumen räumliche Vielschichtigkeit, dabei pikant aromatisch, dicht und druckvoll. Fein eingebundene Traubensüße und mit einer mineralischen Finesse unterlegt. Engmaschige Statik im Tannin-Konstrukt, trotzdem seidige Konturen im Finish. Hier wird das önologisch Machbare bis zu allen Grenzen hin ausgelotet.

Hersteller:

Aus der wildromantischen Gemeinde Vire-sur-Lot stammen die besten 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.

Rebsorte Malbec	Region Sud-Ouest	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Appellation Cahors Contrôlée	Restsüße 0,8	Ausbau Barrique & Holzfass
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalksteingeröll (Tran) und kieselhaltigem Ton	Trinkfenster 2024-2045+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu

