

Weinzentrale

EBERLE

2022 - L'Improbable Malbec - Château du Cèdre

Art.-Nr: 60856

Bio

Neu



Beschreibung:

Eine Weltpremiere für einen bis dato noch nie dagewesenen Sommerrotwein! „L'Improbable“ (Unwahrscheinlich). In der sensorischen Erstsprache exzellente Noten von Waldhimbeeren, Hagebutten, Cranberrys und Orangenschale. Zentriert, klar positionierte Frucht-Auslegung, genialer Umschaltmoment auf eine perfekt ausgewogene Säurebalance. Feinfruchtiges nachspüren im Finale. Welch eine feudale Gaumenfreude. Ein sommerlicher, frischer Rotwein-Typ, den auch Beaujolais-Freaks auf dem Schirm haben sollten!

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 für diesen edlen Sommerrotwein stammen von 15- bis 30-jährigen Rebstöcken, die auf einem Kalkstein-Geröllkegel (Tran) wachsen. Die Trauben werden nach dem Saignée Verfahren ausgebaut. Saignée bedeutet wörtlich „Aderlass“.

Rebsorte Malbec	Region Sud-Ouest	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 12-14 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Vin de France	Restsüße 0,3	Ausbau Gebrauchtes Barrique
Weinstilistiken mineralisch	Bodenart Kalksteingeröllkegel (Tran)	Trinkfenster 2024-2028+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Säure



Tannin



Passt zu

