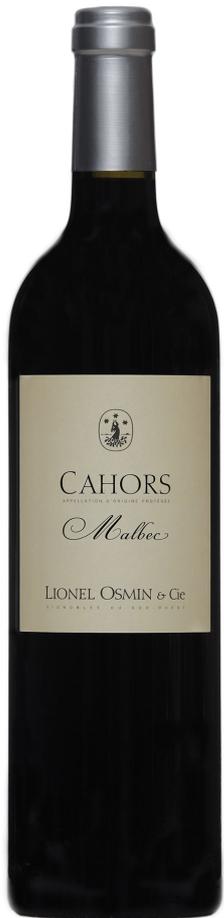


Cahors Malbec



ARTIKELNUMMER: 10322

LAND: FRANKREICH

WEINGUT: Lionel Osmin

REGION: Frankreich Südwesten

KLIMA: Maritimes Klima mit kontinentalen Einflüssen. Warme Sommer, milde Winter, reichlich Niederschlag. Lange Reifeperiode im warmen Herbst. Terrassierte Lagen entlang des Flusses Lot. Gute Drainage durch porösen Kalkstein.

QUALITÄTSSTUFE: AOP

REBSORTEN: Malbec

WEINBESCHREIBUNG: Dieser fast schwarze Wein zeigt in der Nase Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brom- und Heidelbeere, sowie Zimt und Vanille. Am Gaumen werden die präsen Säure und das gut strukturierte Tannin von Kakao- und Zigarren-Noten untermalt. Langer, reichhaltiger Nachhall. Jetzt trinkreif mit weiteren 5 Jahren Entwicklung. Passt perfekt zur rustikalen französischen Küche: Enten-Rillettes, Coq au Vin, reifer Camembert.

2011er: 90 Pkt. Wine Enthusiast

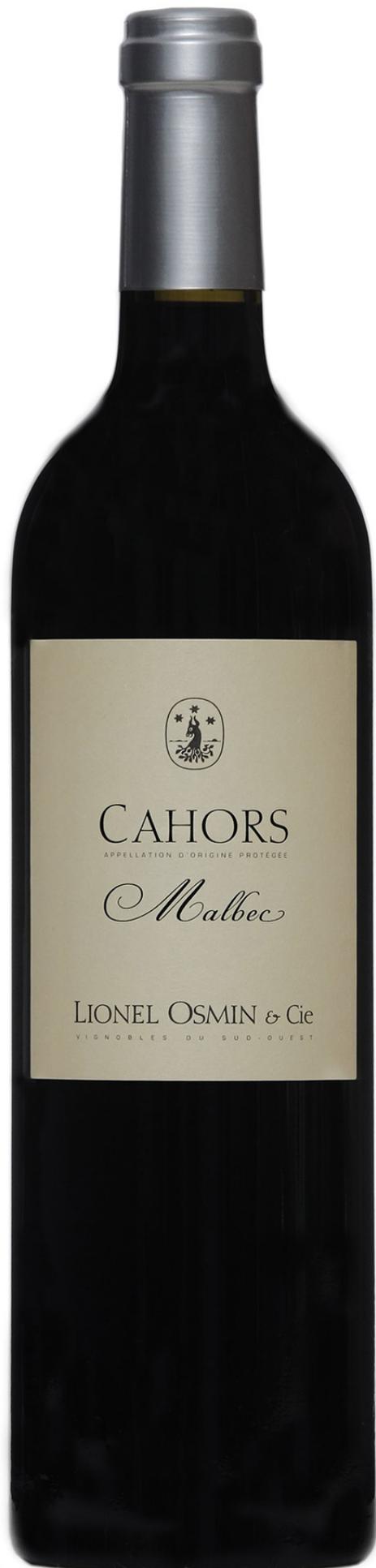
ALKOHOL:
12,5 Vol.%

SÄURE:
3,4 g/l

RESTZUCKER:
0,6 g/l

SERVIERTEMPERATUR:
16-18 °C

FÜLLMENGE:
75 cl.



CAHORS

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

Malbec

LIONEL OSMIN & Cie

VIGNOBLES DU SUD-OUEST