



00100020 | 2020

CLOS TRIGUEDINA



Famille Baldès



Frankreich
Sud Ouest Cahors



trocken



85% Malbec, 10% Merlot, 5% Tannat


FAMILLE BALDÈS
vignerons depuis 1830

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Clos Triguedina 2020 aus der Cahors-Region besticht durch eine feste Struktur und dichte Textur. Aromen saftiger schwarzer Früchte harmonisieren mit einer erfrischenden Säure, die dem Wein Lebendigkeit verleiht. Die Baldès-Familie, seit 1830 in diesem Weingut tätig, hat maßgeblich zur Innovationskraft in der Region beigetragen. Dieser Rotwein spiegelt den Pioniergeist wider, für den Clos Triguedina bekannt ist.



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Käse
Fondue mit Fett
Lamm geschmort
Wildente gebraten



Karaffieren /
Serviertemperatur

2 Stunden vor Genuss öffnen
18.0 °C bis 19.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot
Gärung im Holzfass
Reifung im Barrique 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l
Verschluss Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton 3365810014218
3365810044215

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.0 %Vol
Säure 5.2 g/L
Restzucker 0.3 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe geschwefelt, enthält Sulfite

Inverkehrbringer Vignerons Famille Baldès
46700 Vire sur Lot
FR

WEINNOTIZ

Farbe: dunkel glänzendes Rubinrot mit violetten Reflexen

Duft: würzig aromatisches Bouquet von roten und schwarzen Früchten (Blaubeeren, Pflaumen) und zarten Holznoten mit einem Hauch von Veilchen und Menthol

Geschmack: am Gaumen zugleich kraftvoll, konzentriert und geradlinig mit dunkelaromatischer Frucht (Schattenmorellen, Blaubeeren, Pflaumen) und feinen Gewürznoten, das präsenste, doch sehr sanft eingebundene Tannin verleiht Struktur und eine gute Länge im Finale

Ein eleganter Wein von konstant hoher Qualität, der dabei stets seine klare Typizität und Finesse bewahrt. Zu feinen und würzigen Pasteten oder gegrilltem Rind- und Lammfleisch, mit Trüffeln, gebratenem Fleisch (rot oder weiß) mit Waldpilzen, Wildgerichten und pikanten Käsen, wie fruchtigem Bergkäse (Comté, Cantal) oder cremigem Ziegenkäse (Cabécou)

WEINBEREITUNG

Für seinen Clos Triguedina arbeitet Jean-Luc Baldès mit den Trauben der anerkannt besten Parzellen der Appellation. Diese Weinberge mit einem Durchschnittsalter von über 30 Jahren werden traditionell nach integrierten Anbaumethoden bewirtschaftet: mit Bodenarbeit, rigorosem Rebschnitt, Rückschnitt und Ausschneiden der Geiztriebe, Laubarbeit und Grünlese im Sommer. Im Herbst werden die optimal ausgereiften Trauben von Hand gelesen und umgehend in die Kellerei gebracht, hier an Lesetischen sortiert und das ausgewählte Lesegut eingemaischt. Zehn bis fünfzehn Tage dauert die alkoholische Gärung, wobei das regelmäßige Umpumpen und Überfluten der Maische ein Maximum der intensiven Farbe aus den Beerenhäuten konzentriert. Nach abgeschlossener Gärzeit werden die Weine dann behutsam abgezogen und in Fässern aus französischer Allier-Eiche (je ein Drittel neu, aus einfacher und zweifacher Belegung) zur Reife gelegt. Rund 18 Monate dürfen die Weine sich nun im Fass harmonisch entfalten und vollenden, bevor Jean-Luc Baldès sie schließlich zum Clos Triguedina 'Final Blend' vermählt und auf dem Weingut auf die Flaschen füllt.

PRODUZENTEN-INFO

Malbec kennen die meisten von uns aus Argentinien. Dabei ist er ursprünglich Sudwestfranzose und hier durchaus in der Lage, Großes zu leisten. Den besten Beweis liefert Jean-Luc Baldès. Der „Meister des Malbec“ war nach Studium und Praxis in Bordeaux und Burgund Anfang der 80er-Jahre ins heimische Cahors zurückgekehrt, wo er heute in bereits siebter Generation auf dem Familienweingut Clos Triguedina seine einzigartig facettenreichen, stilistisch immer wieder unterschiedlichen Malbec-Weine bereitet. Mal dunkel, kraftvoll, intensiv und langlebig, mal jung und saftig mit fruchtiger Frische.