



00100121 | 2021

PETIT CLOS



Famille Baldès



Frankreich
Sud Ouest Cahors



trocken



85% Malbec, 15% Merlot


FAMILLE BALDÈS
vignerons depuis 1830

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein großer Verführer schon im Bouquet. Sehr ausdrucksvoll, sehr dunkelfruchtig und warmwürzig mit üppigen Aromen von süß gereiften Damaszenerpflaumen, eingelegten Kirschen, würzigem Tabak und Lakritz. Am Gaumen kraftvoll, frisch und vollmundig, mit perfekter Balance von molligem Tannin und lebhafter Säure – pures Trinkvergnügen!



Speiseempfehlungen

Burger & Co
Pizza/Quiche/Flammkuchen
Cesars-Salat



Karaffieren /
Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen
17.0 °C bis 19.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot
Reifung im Edeltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l
Verschluss Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton 3365810011989
3365810041986

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol
Säure 5.8 g/L
Restzucker 0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Vignerons Famille Baldès
46700 Vire sur Lot
FR

WEINNOTIZ

Farbe: tiefes, warm glänzendes Dunkelrot mit purpurnen Glanzlichtern

Duft: sehr ausdrucksvolles, würzig-fruchtiges Bouquet von dunklen Pflaumen, eingelegten Kirschen und Blaubeeren, unterlegt mit feinen Noten von Lakritz, auch etwas Tabak und Unterholz

Geschmack: am Gaumen vollmundig mit der dunklen Frucht und Würze des Bouquets, rund und harmonisch ausgewogen mit samtweich gereiftem Tannin und lebhafter Säure warme Würze, Kraft und Frische in perfekter Balance, ein Wein für pures Trinkvergnügen

In jungen Jahren ist Petit Clos der perfekte Wein am Grill oder zur herzhaften Brotzeit mit Käse, Wurst und Schinken, nach drei bis fünf Jahre Reife harmoniert er sehr schön mit kräftigen Fleischgerichten, wie Roastbeef, Rehbraten, Ente oder Entrecotes...

WEINBEREITUNG

Jean-Luc Baldès bewirtschaftet seine Weinberge traditionell nach integrierten Anbaumethoden: mit Bodenarbeit, rigorosem Rebschnitt, Laubarbeit und Grünlese im Sommer. Im Herbst werden die Trauben bei optimaler Reife gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht, sortiert und nun nach Rebsorten getrennt weiterverarbeitet: zunächst vollständig entrappt, dann eingemaischt und in rund zwanzig Tagen bei einer Temperatur um die 29 °C auf der Maische vergoren. Die Weine werden nicht im Eichenfass ausgebaut, um ihre saftige Rebsortenfrucht und Frische zu bewahren und auf dem Weingut als Petit Clos auf die Flaschen gefüllt.

Die Weinbautradition der Familie geht zurück auf Jean-Lucs Ur-Ur...Großvater Etienne, der 1830 in den schönsten Terrassen am Lot die ersten Parzellen angelegt hatte. Das Weingut selbst ist wohl noch etwas älter. Clos Triguedina war ein beliebter Ort der Einkehr für die Pilger, die auf dem Jacobsweg vorbeiwanderten. Das okzitanische: "Me trigo de dina." (dt. ungefähr: "Hoffentlich gibts bald was zu essen!") wurde zu "Triguedina" und gab dem Gut seinen Namen. Indessen folgte Baldès auf Baldès, fielen einige Parzellen der Reblaus zum Opfer, kamen Neupflanzungen hinzu.

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.