



00100421 | 2021

MALBEC DU CLOS



Famille Baldès



Frankreich
Sud Ouest Cahors



trocken



100% Malbec



ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein intensives Purpurrot bis Blauviolett prägt den Malbec du Clos 2021 von Famille Baldès. Der Wein entfaltet ein leicht würziges Bouquet mit frischen Aromen von dunklen Beeren, wie Waldheidelbeeren und Kirschen, sowie nuancierten Klängen von Holunder und Kräutern, die von einem Hauch Lakritz begleitet werden. Saftig und lebendig, überzeugt dieser Malbec durch erfrischende Säure und das harmonische Zusammenspiel seiner Komponenten. Famille Baldès legt großen Wert auf elegante, trockene Weine mit feiner Balance.



Speiseempfehlungen

Frischkäse
Huhn gebacken
Ente gebraten



Karaffieren / Serviertemperatur

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3365810010203 3365810040200

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
Säure	4.8 g/L
Restzucker	0.7 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

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.