

00100422 | 2022

MALBEC DU CLOS

 Familie Baldès

 Frankreich
Sud Ouest Cahors

 trocken

 100% Malbec


FAMILLE BALDÈS
vignerons depuis 1830



ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Präsentation des Malbec du Clos 2022 von der Famille Baldès zeigt sich kraftvoll und vielschichtig. Ausgeprägte Aromen von Zwetschge, Maulbeere und schwarzer Johannisbeere entfalten sich am Gaumen, ergänzt durch Schwarzkirsche und grüne Paprika. Lebkuchengewürz und Liebstöckel runden das Geschmacksprofil ab, das in den sanften Hügeln von Cahors, Frankreich, seinen Ursprung hat. Jean-Luc Baldès, ein erfahrener Winzer, kreiert einen Rotwein, der die Region und die Rebsorte Malbec eindrucksvoll repräsentiert.



Speiseempfehlungen

Käse
Frischkäse
Huhn gebacken
Ente gebraten
Pasta
Schinken



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 3365810010203
3365810040200

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol
Säure 4.2 g/L
Restzucker 0.4 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: brillantes, intensives Purpurrot bis Blauviolett

Duft: leicht würziges Bouquet mit frischen Noten von dunklen Beeren (Waldheidelbeeren), Kirschen,
Holunder, unterlegt mit Anklängen von Kräutern, Wald, Lakritz

Geschmack: sehr saftig, lebendig mit toller Säurefrische, die Frucht und Würze des Bouquets auch am
Gaumen jede Menge Schwung verleiht, viel Saft, gute Fülle, moderater Alkohol, alles perfekt in Balance

Der Wein für einen Abend unter Freunden bei Wurst, Schinken und Pastete, zum BBQ von Kotelett bis
Tomate, zu Pasta mit pikanter Sauce, würzigen Aufläufen oder Käse

WEINBEREITUNG

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.

Die Kellerarbeit ist traditionell. Die Trauben werden vollständig entrappt, sanft gequetscht, gemischt und
bei Temperaturen um die 28 bis 29 °C vergoren. Um die saftig frische, fruchtbetonte Seite seines Malbec
du Clos zu betonen, wird der Wein nicht im Barrique ausgebaut.

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.