

00100719 | 2019

PROBUS

Famille Baldès

Frankreich
Sud Ouest Cahors

trocken

100% Malbec

93 Wine Enthusiast

93 James Suckling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: angesichts seiner langen Reife, überraschend jugendlich-lebendiges, dunkel glänzendes Rot

Duft: aromatisch intensives Bouquet von dunklen Früchten, wie Schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Pflaumen, unterlegt mit würzigen Noten der Fassreife

Geschmack: am Gaumen konzentriert, elegant und kraftvoll, exzellent strukturiert, mit geradlinigem, straffem Tannin, dichter Frucht und beeindruckender Frische, sehr langes Finale, in dem Probus nach und nach seine reifen, feinwürzigen Aromen von Unterholz entfaltet, ohne deshalb seine markante Frische einzubüßen

Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Reh geschmort
Kalbsinnereien

Karaffieren / Serviertemperatur

2 Stunden 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 Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	4.3 g/L
Restzucker	0.3 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

FAMILLE BALDÈS
vignerons depuis 1830

PRODUZENTEN-INFO

Malbec kennen die meisten von uns aus Argentinien. Dabei ist er ursprunglich 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 zuruckgekehrt, 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.