



00100721 | 2021

PROBUS

-  **Famille Baldès**
-  **Frankreich**
Sud Ouest Cahors
-  **trocken**
-  **100% Malbec**
-  **93 (Silver) Decanter World Wine Awards**
-  **94 Wine Enthusiast**



ARTIKELBESCHREIBUNG

Nachdem unter Kaiser Domitian die Weinberge des Quercy mit Weizenfeldern ersetzt worden waren, ließ 200 Jahre später Probus erneut Reben anpflanzen, wofür ihm Jean-Lucs Vater 1976 den ersten sortenreinen Malbec des Cahors widmete. Jean-Luc führt die Tradition fort. Der Probus verkörpert die Reinheit und Exzellenz des Malbec.



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Reh geschmort
Ente
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
EAN Flasche / EAN Karton 3365810010838
3365810040835

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol
Säure 4.6 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

WEINNOTIZ

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
Zu Lamm- und Rinderkoteletts, Steinpilzen (à la béarnaise oder im Blätterteig mit Gänseleber), zu gebratener Ente, Enten-Confit mit weißen Bohnen und vielen anderen Spezialitäten der südwestfranzösischen Küche

WEINBEREITUNG

Nachdem Kaiser Domitian im Jahr 96 n. Chr. verfügt hatte, dass die Weinreben im Quercy ausgerissen und durch Weizenfelder ersetzt werden sollten, war es Kaiser Probus, der zweihundert Jahre nach ihm erneut Reben anpflanzen ließ. Zum Dank für diese Rehabilitierung des Weinbaus, widmete ihm Jean Baldès im Jahr 1976 den ersten reinsortigen Malbec des Cahors. Probus. Eine historische Cuvée, wenn man so will, die für Jeans Sohn Jean-Luc Baldès zu einem Symbol für den Mut des Vaters wurde. Probus bringt die oftmals verkannte Finesse des Malbecs vollendet zum Ausdruck und ist damit zugleich eine überaus würdige Hommage an das Weingut der Familie Baldès und seine hundertjährigen Reben, die Probus hervorbringen.

Malbec ist eine urfranzösische, sogar ursüdwestfranzösische Rebsorte. Als aber neben Cabernet & Co. die Luft der Heimat immer dünner wurde, ging sie nach Südamerika, um in Argentinien zu neuer Form und weltweiter Bekanntheit aufzulaufen. Zum Glück beugt sich nicht jeder Winzer jedem Trend. Jean-Luc Baldès gilt unbestritten als Meister des Malbecs

Für seinen Grand Vin de Cahors keltert Jean-Luc Baldès die Trauben einer ausgesuchten Weingutspartzele mit alten Malbec-Reben. Alt meint gute hundert Jahre, was auch bedeutet, dass diese hochbetagten Rebstöcke heute nur mehr geringe, doch umso dichter konzentrierte Erträge liefern. Die Parzelle liegt in der dritten Terrasse über dem Fluss Lot und wird wie alle Weinberge des Familienweinguts nachhaltig umweltschonend, nach integrierten Anbaumethoden bewirtschaftet. Die Malbec-Trauben für Probus werden bei optimaler Reife behutsam von Hand gelesen und umgehend in die Kellerei gebracht, hier eingemaischt und innerhalb zwanzig bis 25 Tagen traditionell auf der Maische vergoren. Die Weine werden anschließend sanft gepresst und in kleinen Eichenfässern für zwölf Monate zur Reife gelegt. Zum Ende der Reifezeit werden die Weine verkostet und nun nur die besten Fässer für Probus ausgewählt, zur Cuvée vermählt, auf die Flaschen gefüllt und erneut zur Ruhe gelegt, um sich harmonisch abzurunden und vollenden, bevor der Grand Vin de Cahors nach Jahren das Weingut verlassen darf und zum Genuss freigegeben wird.

PRODUZENTEN-INFO

Malbec kennen die meisten von uns aus Argentinien. Dabei ist er ursprünglich Südwestfranzose 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.