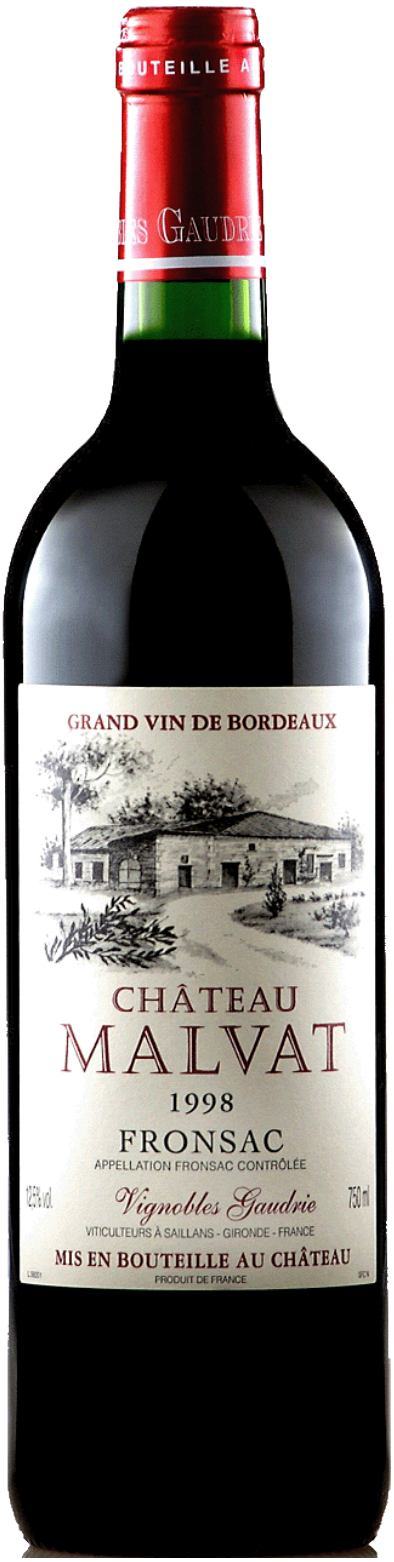
# Château Malvat 2003

**GEMEINDE**: Saillans
**APPELLATION**: Fronsac
**OBERFLÄCHE**: Zweitwein von Château Villars
**PRODUKTION**: 18.000 Flaschen
**BODENBESCHAFFENHEIT**: Lehm-Kalk-Boden
**ALTER DES WEINBERGS**: 10 Jahre
**REBSORTEN**: 100% Merlot noir
**WEINBEREITUNG**: Handlese am 12. & 13. September
Traditionelle Weinbereitung, 23 Tage Maischgärung mit Umpumpen 2x pro Tag, Gärtemperatur: 30 C.
**AUSBAU**: 100%iger Fassausbau, 10 Monate lang.
Schönung: frisches Eiweiß.
Abfüllung: Februar 2005.
**EIGENSCHAFTEN**: Das Jahr 2003 schlug alle Rekorde: außergewöhnliche Hitze,
frühzeitige Lese, extreme Reife, sehr konzentrierter, aber zwangsläufig mengenmäßig beschränkter Wein. Dieser würzige und kräftige Wein ist einzigartig, er ist die Frucht eines außergewöhnlichen Jahres und macht einfach Spaß.
**WIE SERVIEREN**? Bei 16  C zu Risotto mit Steinpilzen, Lammspieß oder Fasan mit Kohl servieren.
Höhepunkt: 2005 – 2008