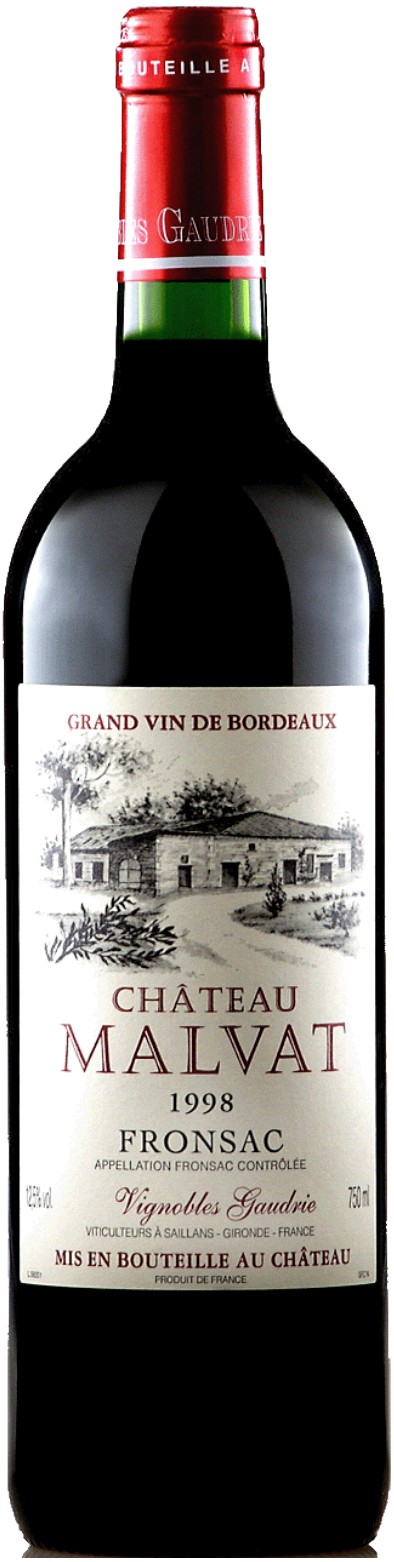
Château Malvat 2004

GEMEINDE: Saillans
APPELLATION: Fronsac
OBERFLÄCHE: Zweitwein von Château Villars
PRODUKTION: 13.500 Flaschen
BODENBESCHAFFENHEIT: Lehm-Kalk-Boden
ALTER DES WEINBERGS: 10 Jahre
REBSORTEN: 100% Merlot noir
WEINBEREITUNG: Handlese am 2. & 6. Oktober
Traditionelle Weinbereitung, 25 Tage Maischgärung mit Umpumpen 2x pro Tag, Gärtemperatur: 30 C.
AUSBAU: 100%iger Tankausbau.
Schönung: frisches Eiweiß. Abfüllung: März 2006.
EIGENSCHAFTEN: Ein spätreifes, noch einmal besonders trockenes Jahr, was die Reben
nicht davon abgehalten hat, besonders großzügig zu sein. Ein sehr klassischer Jahrgang, sehr schöne Farbe, in der Nase reife
Früchte, strukturierte und lange Tannine, die langes Altern und
großen Genuss versprechen.
WIE SERVIEREN? Bei 16 C zu Tomaten gefüllt mit Hackfleisch oder Kalb mit Erbsen
und Speck servieren.
Höhepunkt: 2007 – 2010