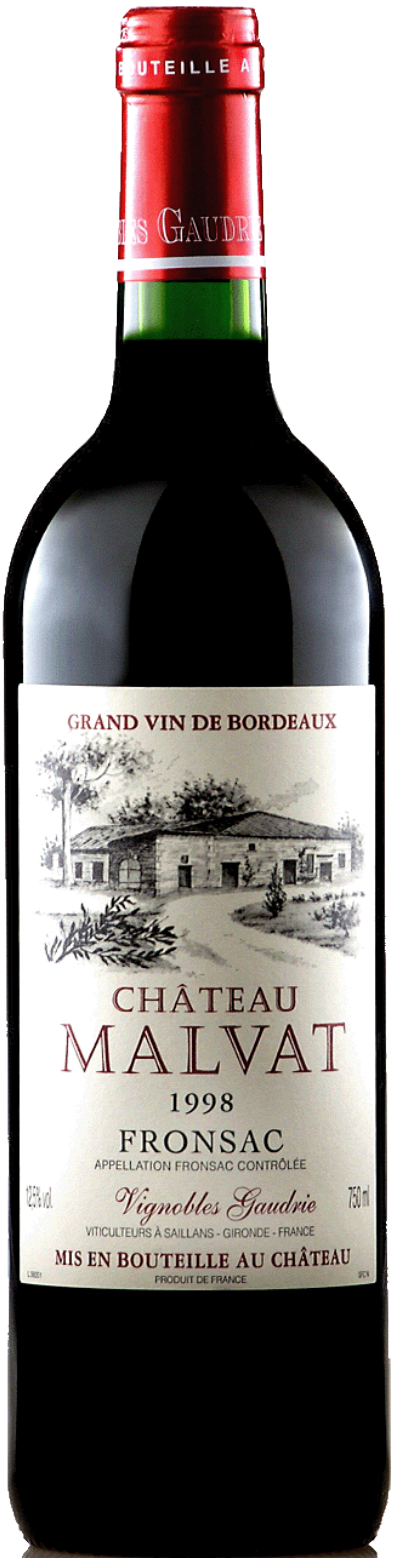
Château Malvat 2005

GEMEINDE: Saillans
APPELLATION: Fronsac
OBERFLÄCHE: Zweitwein von Château Villars
PRODUKTION: 13.600 Flaschen
BODENBESCHAFFENHEIT: Lehm-Kalk-Boden
ALTER DES WEINBERGS: 10 Jahre
REBSORTEN: 100% Merlot noir
WEINBEREITUNG: Handlese am 19. September.
Traditionelle Weinbereitung, 21 Tage Maischgärung mit Umpumpen 2x pro Tag, Gärtemperatur: 28 C.
AUSBAU: 100%iger Tankausbau.
Schönung: frisches Eiweiß. Abfüllung: Februar 2007.
EIGENSCHAFTEN: Ein ausgesprochen trockenes Jahr mit mittelmäßiger Hitze, sehr viel Sonneneinstrahlung und kleinen Erträgen. Wir hatten alles, um einen außergewöhnlichen Wein zu machen und das taten wir dann auch.
Sehr intensive Farbe, in der Nase schwarze Früchte und Gewürzen, einschmeichelnder, lebhafter Mund mit schön strukturierten Tanninen und viel Körper. Dadurch wird dieser Wein sehr lange viel Spaß machen.
WIE SERVIEREN ? Bei 16 C
Höhepunkt: 2007 – 2011