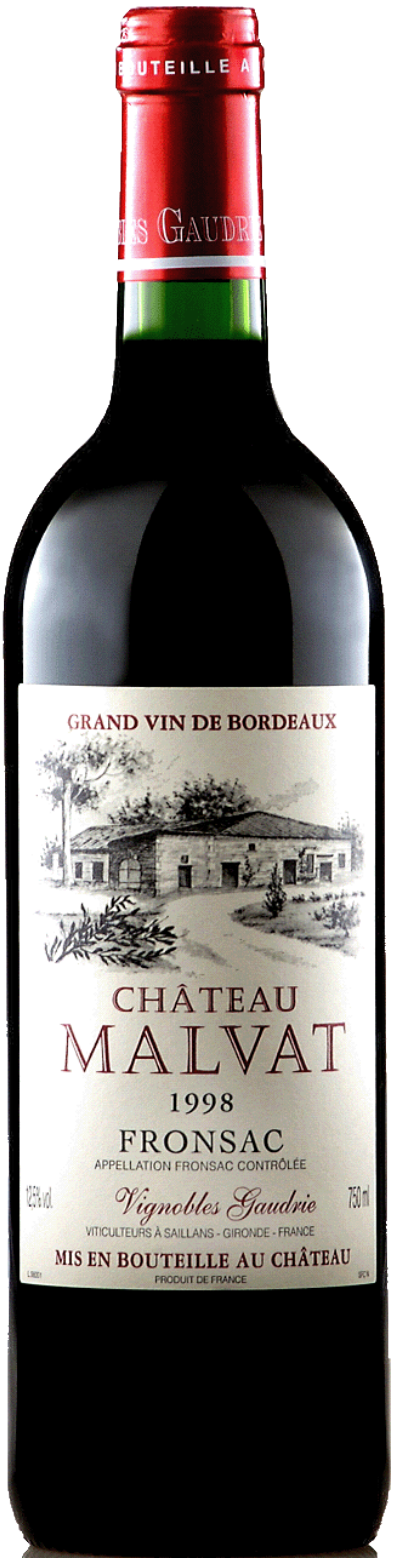
Château Malvat 2006

GEMEINDE: Saillans
APPELLATION: Fronsac
OBERFLÄCHE: Zweitwein von Château Villars
PRODUKTION: 16.000 Flaschen
BODENBESCHAFFENHEIT: Lehm-Kalk-Boden
ALTER DES WEINBERGS: 10 Jahre
REBSORTEN: 100% Merlot noir
WEINBEREITUNG: Handlese am 22. & 23. September. Traditionelle Weinbereitung, 19 Tage Maischgärung mit Umpumpen 2x pro Tag, Gärtemperatur: 28 C.
AUSBAU: 100%iger Tankausbau.
Schönung: frisches Eiweiß. Abfüllung: Februar 2008.
EIGENSCHAFTEN: Ein klimatisch recht untypisches Jahr: ein kühler aber trockener
Frühling, sehr heißer Juli, mittelmäßiger August und ein zweigeteilter September: erst große Hitze, dann plötzlich sehr kühl.
Ein echtes Winzerjahr, in dem man sich die Qualität erst im Weinberg und dann durch die Schnelle der Lese verdienen musste.
Sehr schöner, klassischer Stil mit genügend Tiefe, um in den nächsten Jahren Vergnügen zu bereiten. Sehr intensive Farbe, in der Nase schön reife Früchte, im Mund gut konzentriert, rund und geschmeidig mit schönen Tanninen, die noch etwas Zeit brauchen werden, um sich abzurunden – das ist die
Aufgabe des Ausbaus!
WIE SERVIEREN ? Bei 16 C
Höhepunkt: 2008 – 2011