

# CHATEAU MALVAT

## 2004

<b>GEMEINDE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>REBFLÄCHE:</b>	Zweitwein des Château Villars
<b>PRODUKTION:</b>	13.500 Flaschen
<b>BODEN:</b>	Lehm-Kalk
<b>ALTER DES WEINBERGS:</b>	10 Jahre
<b>REBSORTENSPIEGEL:</b>	100 % Merlot Noir
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Handlese ( 02. und 06. Oktober) Traditionelle Gärung, 25 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 30°C.
<b>AUSBAU:</b>	Zementbottiche: 100% Schönung: nur mit frischem Eiweiß Abfüllung: März 2006.
<b>PORTRÄT:</b>	Ein spätreifes Jahr, das noch einmal von außergewöhnlicher Trockenheit geprägt wurde, was die Reben nicht davon abhielt, sich besonders großzügig zu zeigen. Dies ist ein klassischer Jahrgang, sehr schöne Farbe, in der Nase reife Früchte, strukturiertes Tannin und langer Abgang. Ein viel versprechender Lagerwein, der eine Menge Freude bereiten wird.
<b>EMPFEHLUNGEN:</b>	Gefüllte Tomaten, geschmortes Kalbskeulenstück mit Erbsen und Speck. Trinktemperatur: 16°C Höhepunkt der Trinkreife: 2007 – 2010

