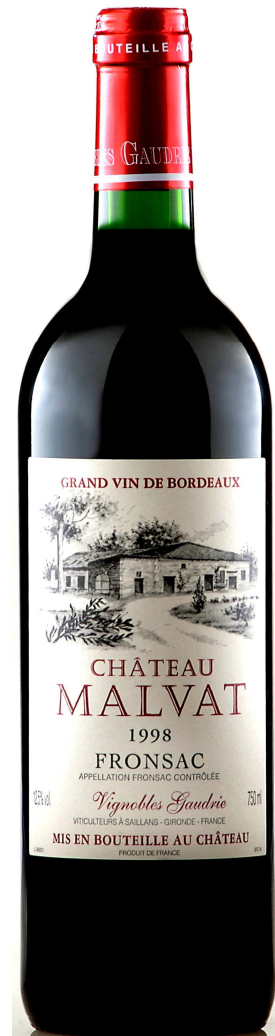


CHATEAU MALVAT 2005



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	Zweitwein des Château Villars
PRODUKTION:	13.600 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	10 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	100 % Merlot Noir
WEINBEREITUNG:	Handlese (19. und 30. September). Traditionelle Gärung, 21 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	Zementbottiche: 100% Schönung: nur mit frischem Eiweiß Abfüllung: Februar 2007
PORTRÄT:	Ein wirklich ungewöhnlich trockenes Jahr mit mittelmäßiger Hitze, maximalem Sonneneinfall und kleinen Erträgen. Alle Bedingungen für einen außergewöhnlichen Wein waren gegeben... und es wurde auch wirklich einer! Sehr intensive Farbe, in der Nase schwarze Früchte und Gewürze, einschmeichelnder Mund mit schön strukturierten Tannin und viel Körper. Dieser Wein ist so lebhaft, dass er noch lange Freude bereiten wird.
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16°C Höhepunkt der Trinkreife: 2007 – 2012.