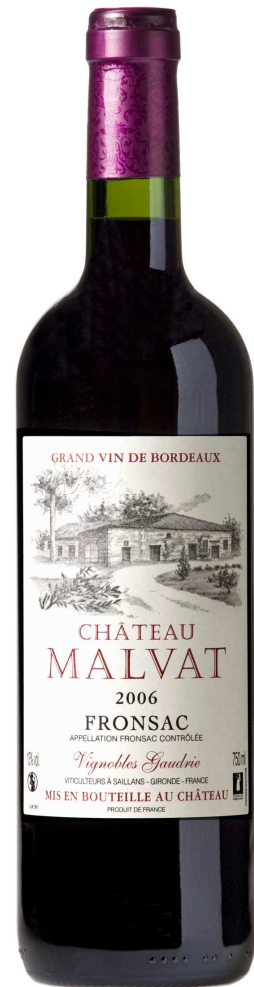


CHATEAU MALVAT

2006



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	Zweitwein des Château Villars
PRODUKTION:	19.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	10 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	100 % Merlot Noir
WEINBEREITUNG:	Handlese (22. und 23. September). Traditionelle Gärung, 19 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	Zementbottiche: 100% Abfüllung: Februar 2008
PORTRÄT:	Ein klimatisch recht ungewöhnliches Jahr: kühler aber trockener Frühling, sehr heißer Juli, mäßiger August und zweigeteilter September: zunächst außergewöhnlich heiß, dann plötzlich sehr kühl. Ein echtes Jahr des Winzers, in dem man sich die Qualität zunächst im Weinberg und dann durch schnelle Lese verdienen musste. Sehr schöner, klassischer Stil mit genügend Tiefe, um mindestens zehn Jahre lang Spaß zu machen. Sehr intensive Farbe, in der Nase schön reife Frucht, konzentriert, rund und geschmeidig mit schönen Taninen, die noch etwas Zeit brauchen, um sich abzurunden - dabei wird ihnen der Ausbau helfen!
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16°C Höhepunkt der Trinkreife: 2008 – 2011.