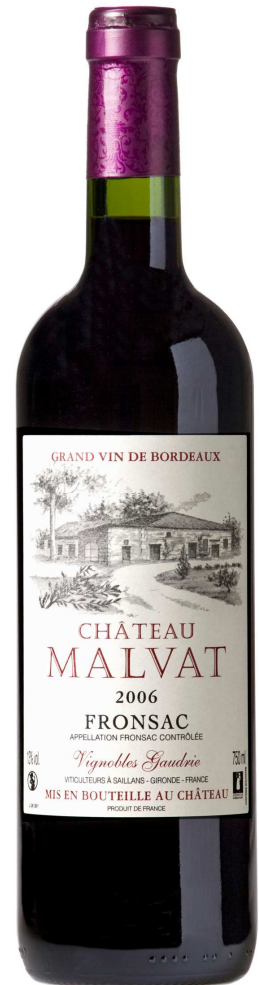


CHATEAU MALVAT

2008



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	Zweitwein des Château Villars
PRODUKTION:	12.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	10 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	100 % Merlot Noir
WEINBEREITUNG:	Handlese (30. September und 01. Oktober). Traditionelle Gärung, 20 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	Zementbottiche: 100% Abfüllung: Februar 2010
PORTRÄT:	Zurück zur Erde... Zurück zum Klassischen! Viele Verkoster behaupten, dass 2008 das Beste ist, was seit 2005 gemacht wurde! Eins ist sicher: 2008 ist ein Lobgesang auf die Gemächlichkeit, langsames Reifen dank einer langen und wunderschönen Nachsaison und bedächtiges Entwickeln in den Fässern. Dieser Jahrgang ist ein Marathonläufer, der lange seine dichten Tannine und seinen verschlossenen Charakter zur Schau stellen wird, aber nur schüchtern sein großartiges Potential. Dies ist ein Jahrgang für echte Bordeaux-Liebhaber.
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16°C Höhepunkt der Trinkreife: 2011 – 2014.