

CHATEAU MALVAT

2009



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	Zweitwein des Château Villars
PRODUKTION:	15.960 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	10 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	100 % Merlot Noir
WEINBEREITUNG:	Handlese (28. September). Traditionelle Gärung, 19 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	Zementbottiche: 100% Abfüllung: Februar 2011
PORTRÄT:	Nach einem abwechslungsreichen Frühling schenkte der Sommer uns Hitze und Trockenheit, gefolgt von einem traumhaften Herbst. Dieser 2009er ist ungewöhnlich zart mit seinen samtigen Tanninen. Mit ihm knüpfen wir voller Freude wieder an die großen Sonnenjahrgänge des letzten Jahrhunderts an. Er ist so gehaltvoll, dass er sich leicht fünfzehn Jahre lagern lässt.
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16°C Höhepunkt der Trinkreife: 2012 – 2015.