

CHATEAU MALVAT 2010



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	Zweitwein des Château Villars
PRODUKTION:	20.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	10 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	100 % Merlot Noir
WEINBEREITUNG:	Handlese (28. September und 05. Oktober). Traditionelle Gärung, 20 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 29°C.
AUSBAU:	Zementbottiche: 100% Abfüllung: Februar 2012
PORTRÄT:	2010 bleibt uns als das Jahr der nie da gewesenen Trockenheit in Erinnerung. Es war heiß und sonnig, was einen sehr großen Jahrgang verhieß. Dieser 2010er ist seidig und rund, mit samtigen Tanninen, so dass er trotz seiner außerordentlichen Konzentration problemlos ausgewogen ist. Dadurch besitzt er eine Lagerkapazität von gut acht Jahren.
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16°C Höhepunkt der Trinkreife: 2013 – 2016.