

# CHATEAU MALVAT

## 2014



<b>GEMEINDE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>REBFLÄCHE:</b>	Zweitwein des Château Villars
<b>PRODUKTION:</b>	4.600 Flaschen
<b>BODEN:</b>	Lehm-Kalk
<b>ALTER DES WEINBERGS:</b>	10 Jahre
<b>REBSORTENSPIEGEL:</b>	100 % Merlot Noir
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Handlese ( 05. Oktober). Traditionelle Gärung, 18 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 29°C.
<b>AUSBAU:</b>	Zementbottiche: 100% Abfüllung: 3 September 2015
<b>PORTRÄT:</b>	<b>Ein schönes Septemberwunder!</b> Zwei Monate außergewöhnlichen Wetters gaben den Ton bei diesem erstaunlichen Jahrgang an: ein warmer und sonniger Juni ermöglichte eine schöne, homogene und schnelle Blüte. Ein heißer und vor allem sehr trockener September schenkte uns reife Trauben voller Sonne. Wunderschöne Frucht, runde Tannine und üppiger Mund, so dass man diesen Wein jung trinken.
<b>EMPFEHLUNGEN:</b>	Trinktemperatur: 16°C Höhepunkt der Trinkreife: 2017 – 2020.