

CHATEAU MALVAT 2015



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	Zweitwein des Château Villars
PRODUKTION:	11.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	10 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	100 % Merlot Noir
WEINBEREITUNG:	Handlese (04. Oktober). Traditionelle Gärung, 18 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	Zementbottiche: 100% Abfüllung: 23 März 2017.
PORTRÄT:	Ein ganz besonderes Klima...! Nach einem kühlen Frühling wuchsen und blühten die Reben sehr schnell dank einer langen und warmen Trockenzeit (April bis Juli). Der Augustregen war für die Rebe eher vorteilhaft, denn er reduzierte den Stress aufgrund des Wassermangels vernünftig. Regengüsse Mitte September belasteten die gute Stimmung der Winzer, aber nicht die sehr schöne Qualität des Jahrgangs, den wir Ende September und Anfang Oktober in den Keller einfuhren. Sehr schöne Frucht, runde Tannine und voller Mund sind die besten Eigenschaften dieses Jahrgangs, der uns an 2009 erinnert.
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16°C Höhepunkt der Trinkreife: 2017 – 2021.