

CHATEAU MALVAT 2016



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	Zweitwein des Château Villars
PRODUKTION:	13.600 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk
ALTER DES WEINBERGS:	10 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	100 % Merlot Noir
WEINBEREITUNG:	Handlese (09 Oktober). Traditionelle Gärung, 21 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	Zementbottiche: 100% Abfüllung: 23 April 2018.
PORTRÄT:	Mein schöner Winzersommer ! Nach einem übertrieben regnerischen und kühlen Winter und Frühling stellte sich von Ende Juni bis Ende Oktober eine nie dagewesene Trockenheit ein. Mehr brauchte es nicht, damit die Reben uns herrliche reife Trauben schenken konnten. Ein verblüffender Jahrgang.
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16°C Höhepunkt der Trinkreife: 2019 – 2022.