

**DIVO**

Weinkultur  
seit 1936



# Cahors AOC Grande Cuvée

Château du Cèdre



**Region** : Südwest, Frankreich.

**Bezeichnung** : Cahors AOC.

**Domäne** : Château du Cèdre.

**Rebsorten** : 100% Malbec (Cot)

**Jahrgang** : 2018

**Zu probieren bis** : 2048

**Anblick** : tiefgründig und Schwarz, mit bläulichen Reflexen.

**Geruch** : intensiv und elegant, mit Noten von Lakritze, Russ, Gewürzen, dunklen Beeren, Kaffee, Kirsche, Tinte.

**Geschmack** : vollmundiger Auftakt, intensiv, tiefgründig, engumhüllte Tannine, dennoch reichhaltig, kräftig, mit beachtlicher, dichter Textur, eine intensive Frische unterstützt die Aromenkomplexität von Kaffee, Mokka, Tabak und schwarzen Beeren.

**Schlussbewertung** : prächtiger Ausdruck des Malbec, mit Noblesse, hervorragender Ausbau und Vinifizierung dieser grossen Rebsorte!

**Servieren** : eine Stunde vor der Mahlzeit in eine Karaffe füllen und bei 17°C zu Rindsbraten auf dem Grill, Ente mit Sauce, gebratenem Hirschfilet.

Diese Cuvée ist der Referenzwein dieser Domäne. Sie zeigt das Profil auf, welches das für die exzellente Qualität ihrer Malbec-Weine weltweit bekannte Winzer-Duo sucht. Die Fermentierung im offenen Fass bewirkt eine seidige Extraktion

dieser tannin-intensiven Traube. Komplexe Mokka-, Tabakund

Schwarzbeeren-Aromen. Ein fantastischer Jahrgang mit feiner Textur. Perfekt in der Karaffe!

**Inhalt** : 75 cl, Karton 6x75 cl

**Ref.** : 90546 75 2018 **Preis für Mitglieder** : 85.00

**Katalogpreis** : 94.50