

DIVO

Weinkultur
seit 1936



Le Cèdre

Cahors AOC

Château du Cèdre



Region : Südwest, Frankreich.

Bezeichnung : Cahors AOC.

Domäne : Château du Cèdre.

Rebsorten : 100% Malbec (Cot)

Jahrgang : 2019

Zu probieren bis : 2034

Anblick : intensives Schwarz mit violetten Reflexen.

Geruch : komplexe und tiefgründige, schwarzbeerige Frucht mit Noten Kirschenfleisch, Tinte, Gewürzen und einem Hauch Vanille.

Geschmack : sehr dicht, reichhaltig, kräftig, mit beachtlich dichter Textur, feinkörnigen Tanninen und ansprechender Säure; die langgliedrige Struktur unterstützt den nuancenreichen Abgang auf Noten von Kirsche, Vanille und Brombeere.

Schlussbewertung : ein sehr nobler, feiner, ausgeglichener und frischer Malbec, hervorragende Vinifizierung dieser grossen Rebsorte!

Servieren : eine Stunde vor dem Service in eine Karaffe umfüllen, und bei 17°C mit Aceto Balsamico mariniertes Entenbrust, grilliertem Entrecôte, Lammfilet mit Sesam servieren.

Der grossartige Le Cèdre vom gleichnamigen Château stammt von alten Rebstöcken. Das Terroir, gleich weit vom Atlantik, den Pyrenäen und dem Mittelmeer entfernt, erlaubt die Produktion von einzigartigen Weinen. Das Weingut arbeitet seit dreissig Jahren biologisch.

Alkoholgehalt : 13%

Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl

Ref. : 90552 75 2019 **Preis für Mitglieder** : 41.20

Katalogpreis : 45.80