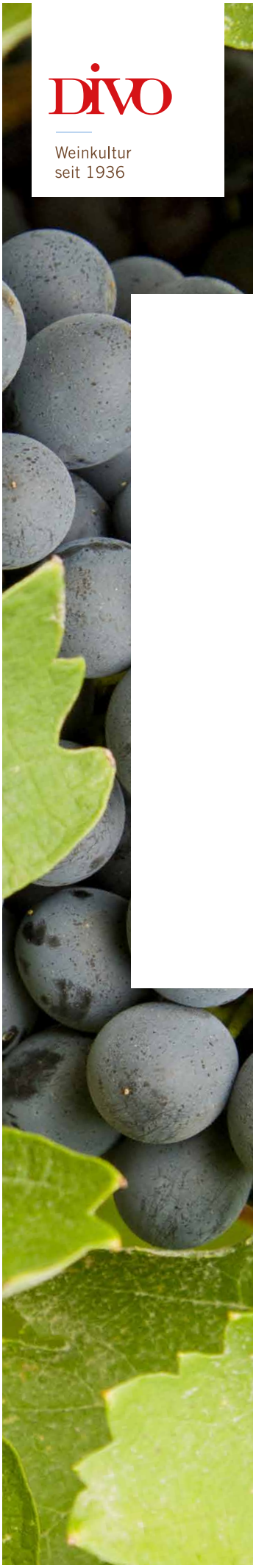

DIVO

Weinkultur
seit 1936

Cahors AOC, Juvéniles, Malbec

Château du Cèdre

Region : Südwest, Frankreich.

Bezeichnung : Cahors AOC.

Domäne : Château du Cèdre.

Rebsorten : 100% Malbec (Cot)

Jahrgang : 2020

Zu probieren bis : 2025

Anblick : dunkles Rot mit violetten Reflexen.

Geruch : sehr attraktiv, ausdrucksvoll und reintönig, mit Aromen von Heidelbeeren, Cassis, Lakritze, Veilchen und Kirschsteinen.

Geschmack : geschmeidig und sehr saftig, mit einem Hauch von Kohlensäure und knackigen, leicht rustikalen Tanninen. Ein schöner, fruchtiger und sehr angenehmer Wein, mit einem Finale, das auf Kirschsteinnoten ausklingt.

Schlussbewertung : ein Wein mit grossartigem Qualitäts-Preisverhältnis, ideal fürs Picknick oder zum Geniessen mit Freunden!

Servieren : bei 13° C. Grillierte Champignons, Lachssteak mit Sesam, Manchego.

Das Château du Cèdre hat seine ersten Weine 1973 in Flaschen abgefüllt. Die Söhne von Charles Verhaeghe, dem Gründer des Guts, ergänzen sich perfekt: Jean-Marc in den Reben und Pascal in der Vinifikation. Pascals Söhne gehören ebenfalls zur Equipe, seit 20 Jahren wird biologisch gearbeitet.

Alkoholgehalt : 13.5%

Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl

Ref. : 91433 75 2020 **Preis für Mitglieder :** 12.90

Katalogpreis : 14.30