

Clos d'Audhuy - Cahors 2021 - Bio

Clos d'Audhuy · AOP Cahors · Südwesten, Frankreich



Tiefer und eleganter Malbec aus Lacapelle-Cabanac mit Aromen schwarzer Johannisbeere, Pflaume und Brombeere samt floraler Veilchennote und feiner Würze.

Aromaprofil. : Komplexe Noten von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und Brombeeren, dazu Veilchen, feine Würze und ein Hauch Holz. Trocken, mit Tiefe und Struktur, dabei elegant und frisch.

Herstellung. Handlese in kleinen Kisten, entrappt und sortiert. Vergoren ohne Zusatzstoffe in Edelstahltanks mit natürlichen Hefen. Sanfte Extraktion über 20 Tage durch Remontagen und Pigeages. Ausbau 20 Monate in 400-Liter-Barriques.

Herkunft. Lacapelle-Cabanac, Cahors, Südwestfrankreich.

Terroir. Kiesige Hügel mit guter Drainage fördern tiefe Wurzeln und sorgen für Konzentration im Wein.

Rebsorte. 100 % Malbec.

Nachhaltigkeit. In Konversion zu biologischer Landwirtschaft.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2021

REBSORTE

Malbec

HERKUNFT

Südwesten, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP Cahors

ALKOHOLGEHALT

14,5 % vol.

TRINKTEMPERATUR

15 °C

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Gegrilltes Entrecôte, Wildschwein-Rücken, Cassoulet

