

La Pompette - Cahors 2022 - Bio

Clos d'Audhuy · AOP Cahors · Südwesten, Frankreich



Ungeschwefelter Natur-Malbec aus Cahors mit dichter dunkler Kirsche, Brombeere, Veilchennote und feiner mineralischer Frische.

Aromaprofil. Aromen von schwarzer Kirsche, Brombeere und einem Hauch Veilchen treffen auf würzige, leicht erdige Noten. Am Gaumen dicht, trocken und elegant mit feinen Tanninen und mineralischer Frische.

Herstellung. Handlese in kleinen Kisten, sorgfältig entrappt und sortiert. Spontangärung mit wilden Hefen in Edelstahltanks, anschließend 8 Monate Ausbau im Betontank. Ohne Zusatzstoffe, ohne zugesetzten Schwefel und unfiltriert.

Herkunft. Cahors, Südwestfrankreich.

Terroir. Eisenhaltige, rote Ton- und Silikatböden geben dem Wein Tiefe, Struktur und mineralische Spannung.

Rebsorte. 100 % Malbec.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau mit biodynamischer Bewirtschaftung der Einzellage. Ohne zugesetzten Schwefel.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2022

REBSORTE

Malbec

HERKUNFT

Südwesten, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP Cahors

ALKOHOLGEHALT

13 % vol.

TRINKTEMPERATUR

14 °C

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Mediterrane Gemüsepfanne, Lammspieße, Burrata mit Kirschtomaten

