

Malbec Cahors, rouge (2019)

Region	Cahors
Erzeuger	Château Lamartine - Cahors
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Malbec, Merlot
Bestell-Nr.	FSW080119

Alles im Lot im Tal des Lot: Zu Kraft und Körper gesellt sich jetzt die Eleganz!

Silber-Medaille (Decanter World Wine Awards 2021) Malbec, insbesondere der aus dem kleinen Anbaugebiet Cahors in Südwest-Frankreich, gilt seit jeher als das ruppige Raubein unter den Rebsorten: als ein kraftvoller, tiefdunkler, wuchtiger Wein, der aufgrund seiner dicken Schalen den Mund mit Tanninen füllt und daher in den ersten Jahren nach Abfüllung als überaus spröde und sperrig erscheint. Dass es auch anders geht, zeigt dieser geschmeidige, jetzt bereits voll genussreife Basis-Malbec aus dem gefeierten Vorzeigeweingut des Cahors – dem Château Lamartine. Mit diesem traditionellen „Brot-und-Butter- Wein“ werden die Geschwister Lise und Benjamin Gayraud auch im Jahrgang 2019 ihrem Ruf gerecht, das „burgundischste“ Gut der Region zu führen. Betrachtet man allerdings die Flaschenform, den Château-Namen und die typische Strichzeichnung des Anwesens auf dem Etikett, so muss man unweigerlich auch an das nur 200 Kilometer entfernt gelegene Bordelais denken. Und daran, dass eher schwachbrüstige Bordeaux-Weine vor Jahr und Tag noch mit Cahors verstärkt wurden. Oder daran, dass Malbec seither zu den fünf roten Leitrebsorten gehört, aus denen eine Bordeaux-Blend bestehen kann. Oder daran, dass heute immer mehr preisbewusste Weinfreunde ihr Budget lieber in einen herausragenden Cahors wie diesen als in einen mediokren Médoc investieren. Der Bordelaiser Château-Gedanke spiegelt sich in seiner Cuvée aus 90 % Malbec und 10 % Merlot wider, die sowohl das unverwechselbare Terroir abbildet als auch für seidig-sanfte Frische sorgt. Die



zwischen 20 und 45 Jahre alten Reben wachsen auf drei Terrassen an den Ufern des Lot auf ton- und kieselhaltigen (30 %), ton- und kalkhaltigen (50 %) sowie rein kalkhaltigen (20 %) Böden. So entsteht, in 22-tägiger Maischegärung traditionell bereitet, ein Cahors in denkbar klassischem Stil. Doch eben einer, der nicht rustikal schmeckt, sondern seine zahlreichen komplexen Aromen mit eleganten Tanninen verbindet. Der intensiv purpurfarbene, undurchsichtige Einstiegs-„Malbec“ duftet nach Brombeeren, Pflaumen, Himbeeren und Maulbeeren. Nach und nach verbindet sich sein vollfruchtiges Bouquet immer stärker mit Teer- und Ledernoten. Am Gaumen setzt sich der Dialog zwischen Frucht und Würze nachhaltig fort. Zu 60 % in Zementtanks und zu 40 % in Barriques sowie größeren Eichenfässern ausgebaut, wurde er nach 20 Monaten abgefüllt und besitzt ein Potenzial bis mindestens 2030. Etwas Belüftung in der Karaffe bekommt ihm gut. Ein Cahors, der besonders gut zum Essen passt und der es mühelos auch mit den recht schweren Spezialitäten der Region wie gebratener und/oder konfiertter Ente, Lamm und würzigen Käsesorten aufnimmt.

Ab sofort bis mindestens 2030. Gönnen Sie ihm ruhig ein Stündchen Belüftung in der Karaffe.

Allergene

Sulfite

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333