



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Crocus L'Atelier Malbec Cahors AOC

Artikel-Nr: 113668

ANBAUGEBIET Frankreich / Cahors

REBSORTE(N) Malbec

KLASSIFIZIERUNG AOC

ERZEUGER Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux

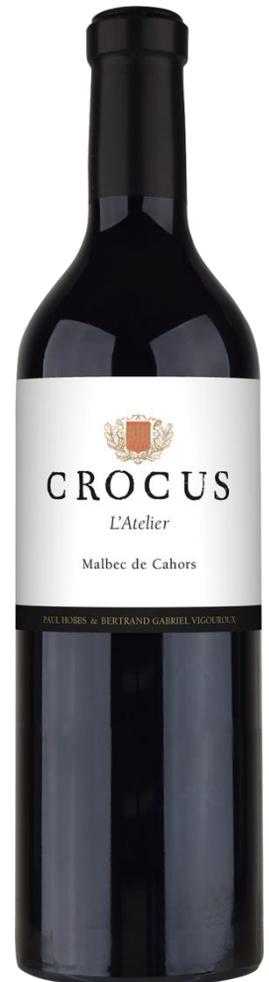
AUSBAU 22 Tage Maischegärung in kleinen Edelstahltanks. 3 Tage Kaltmazeration und regelmäßiges überpumpen und unterstoßen des Tresterkuchens.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG tiefdunkle Farbe; in der Nase mit Aromen von schwarzen und roten Früchten und etwas Gewürz. Am Gaumen präsentiert er sich sehr konzentriert mit kompakten und eleganten Tanninen.

SERVIEREMPFEHLUNG Dieser Wein hat eine schwarzviolette Farbe mit amethystfarbenem Schimmer am Rand. Sehr blumige Aromen von Rosenblüten, Heidelbeere, schwarzer Pflaumenschale und frisch gemahlenem Pfeffer.

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Crocus Malbec aus dem Cahors ist seit dem Jahrgang 2009 eine erfolgreiche Partnerschaft zwischen dem international bekannten Winzer und Malbec-Spezialisten Paul Hobbs, sowie Bertrand Vigouroux, dessen Familie schon seit 1860 Wein im Cahors produziert.

Crocus ist der Name einer sehr häufig vorkommenden Blume, rund um den durch das Cahors fließende Fluss Lot. Dieser Fluss hat in seiner langen Geschichte die verschiedensten Kombinationen aus Bodentypen im Cahors geschaffen und geformt. Allein vier verschiedene Terrassen mit je unterschiedlichen Böden und ihrem eigenen Mikroklima sind über die Jahrhunderte dadurch entstanden und tragen zu ganz besonderen Voraussetzungen beim Weinanbau bei. Die Trauben für diese sehr markanten und typischen Malbec, stammen aus den drei eigenen Lagen, Haute-Serre, Leret-Monpezat und Mercués, der Familie Vigouroux. Bei der Bewirtschaftung der Reben achten Paul Hobbs und Bertrand Vigouroux besonders auf Nachhaltigkeit. Mit dem Prinzip des „Lutte Raisonnee“ verfolgen sie die Überzeugung, Pestizide nur in absoluten Ausnahmen und Notfällen einzusetzen und verzichten bewusst auf künstliche Bewässerung.

