



Château du Cedre



Frankreich

Cahors



Cahors AOC 2018

Weingut

Von Insidern als einer der besten Kellermeister des Landes gehandelt, selbst Kollegen großer Châteaux aus dem Bordeaux machen sich auf den Weg zu ihm ins Cahors, um sich inspirieren zu lassen. Pascal Verhaeghe, Winzer und Visionär belgischer Herkunft, hat es vollbracht, dem traditionell sehr harten, gerbstoffbetonten und eher eindimensionalen Cahorswein ein neues Antlitz zu geben. Seine Weine sind an Dichte, Kraft, Komplexität aber auch Finesse kaum zu übertreffen und richtungsweisend für die gesamte Region. Wie so oft ist auch hier das Erfolgsrezept 10% Inspiration und 90% Transpiration, das heißt knochenharte Handarbeit, höchste Sorgfalt im Weinberg und schonendste Verarbeitung der Trauben im Weingut. Daß auch der ein oder andere Kniff im Keller die Weine so einzigartig macht, versteht sich von selbst, aber hier hält sich Paul Verhaeghe mit Auskünften vornehm zurück. Die Weine von Château du Cèdre werden gerne mit großen Bordeaux verglichen - allerdings fehlt den Bordeaux sicherlich die Kraft und Dichte dieser urwüchsigen Kreszenzen.

Expertise

Jahrgang:	2018
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.60 g/l
Säure:	4.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Cahors
Rebsorten:	Malbec, Tannat, Merlot

Ausbau

Barrique

Sensorik

konzentrierter, dicht strukturierter Wein; kräftige Tannine; erinnert an einen guten Bordeaux

Passt gut zu

Lammragout provenzalisch

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Eine grandiose Empfehlung ist der Chateau Cedre. Tiefschwarze Farbe, intensivste Noten von Heidelbeere, Holunder, Wildkräutern, hinzu kommen Vanille, Tabak und Leder. Nicht nur Kraft und Konzentration, sondern auch eine erstaunliche Eleganz kennzeichnen diesen tollen Wein aus den klassischen Rebsorten des Cahors, Malbec und Tannat, dazu kommt etwas Merlot.