



Château du Cedre



Frankreich

Cahors



2011 Grand Cuvée Cahors AOC

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:	2011
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	1.70 g/l
Säure:	4.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Cahors
Rebsorten:	Malbec

Ausbau

Barrique

Sensorik

unglaubliche Dichte und Konzentration, sattes Tannin, Monsterwein von enormem Potential

Passt gut zu

Zigarre am offenen Kamin

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

Eine Selektion nur der besten und ältesten Malbec-Stöcke ist diese Grand Cuvée, die im Cahors Maßstäbe setzt. Geringste Erträge, Ausbau in neuen Holzfässern, unglaubliche Dichte und Intensität - ein Wein der Superlative, der sich bei aller Kraft eine wunderbare Frische und Finesse bewahrt hat. Top-Empfehlung für Fortgeschrittene.