



Château du Cedre



Frankreich

Cahors



Le Cedre Cahors AOC 2016

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:	2016
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.80 g/l
Säure:	4.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Cahors
Rebsorten:	Malbec

Ausbau

Barrique

Sensorik

enorme Konzentration, große Fruchtfülle, geschmeidiges Tannin, großer Wein

Passt gut zu

Wildschweinragout, Lammkeule

Lagerfähig

12 Jahre

Tipp

Ein echter Hammer ist dieser beeindruckende Spitzenwein aus der schwarzen Malbec-Traube. Mit Mikrooxidation und großen Holzfässern wird das mächtige Tannin gezügelt - der Wein ist einem sehr guten Bordeaux äußerst ähnlich. Allerdings nicht im Preis, denn dieser liegt nach wie vor etwa bei der Hälfte vergleichbarer Bordeaux-Weine.