

## Côt ou Malbec



**Rebsorte** : 100 % Côt (Malbec)

**Ertrag** : 60 hl/ha

**Bodentyp** : Tuffstein-Unterboden mit lehmigen Kalkoberböden

**Weinlesemethode** : mechanisch

**Weinbereitungsmethode** : Maischung der Beeren im Edelstahltank 10 bis 12 Tage, dann in der Luftpresse gepresst, Gärungstemperaturen werden geregelt, auf Feinhefen ausgebaut, Stabilisierung, Vorfiltration, Flaschenabfüllung im September.

**Weinverkostung** : Die Rebsorte Côt oder Malbec ist eine alte Rebsorte, die früher auf den Cher Hängen sehr verbreitet war. Diese Cuvée stammt aus über 30 jährigen Rebstöcken. Sie bietet eine violette Farbe, sowie berauschende Aromen von schwarzen Johannisbeeren dann von Preiselbeeren, Brombeeren und Veilchen. Sie endet auf samtigsanfte Noten.

**Wein und Speisen** : Mit Soßengerichten und Wildfleisch sowie mit orientalischer Küche.

**Trinktemperatur** : 15 - 18° C

**Trinkreife** : kann jung getrunken werden, hat aber hohe Lagerfähigkeit.