



Art.-Nr.: 10322

## LIONEL OSMIN COEUR DE MALBEC CAHORS

<b>REBSORTEN</b>	Malbec
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Sud-Ouest
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	12,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	0,6 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	3,4 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>EAN</b>	3760201500125
<b>AUSBAU</b>	100% Malbec

### BODEN

Das kontinentale Klima des AOC Cahors-Klimas hat den Vorteil, dass die Parzellen die Winterkälte und die Sommerhitze des Tals mildern. Im Herbst ist die Lage auch eine natürliche Barriere gegen Regen aus dem Norden. Die Appellation Cahors verfügt über zwei große Arten von Land: die entlang des Lot-Tals verteilten Terrassen und die Causse, das Kalksteinplateau mit Blick auf das Tal. Die flachgründigen Böden reagieren empfindlich auf Trockenheit, bringen aber sehr würzige Aromen hervor. Für diesen Rotwein wählen wir Parzellen auf der zweiten und dritten Terrasse (die hochwertigsten) und auf der Causse aus.

### BESCHREIBUNG

Hand- und Maschinenlese erfolgen Anfang Oktober, wobei aufgrund der besonderen Anforderungen des Malbecs besonders auf den Erntetermin geachtet wird. Kaltmazeration vor der Gärung, um die Aromatiefe zu erhöhen und die besten Tannine aus der Traubenschale zu extrahieren. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur bei 25°C und Mazeration für etwa drei Wochen. Sanfte, kontrollierte Extraktion. Der malolaktischen Gärung in Tanks geht eine 12-monatige Reifung (davon ein Viertel in Holz) voraus, um die verschiedenen Chargen zu reifen und seidige Tannine zu erhalten. Verschnitt der verschiedenen Herkünfte zwei Monate vor der

LIONEL OSMIN | FRANKREICH | SUD-OUEST



Abfüllung.

Tiefes, dunkles Purpurrot, praktisch schwarze Farbe. Angenehme und ausdrucksstarke Intensität in der Nase, mit Noten von schwarzen Früchten (schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere), süßen Gewürzen (Zimt, Vanille), einem Hauch Kakao und einem angenehmen Zigarrensachtelduft. Üppiges Mundaroma, die umhüllten Tannine machen ihn samtig. Der Abgang bleibt mit einem Gefühl von Fülle bestehen.

Speisenempfehlung: gebratene Pilze, Fleischfondues, Trüffel-Masthuhn, Ente, Coq au Vin, gegrilltes Rinderrippensteak, Tournedos, gereifter Käse, Camembert.