



Château Malherbe

Côtes de Provence AOP (Bio)

Moderner Biowein von der Mittelmeerküste

Beschreibung:

Das traditionsreiche Château Malherbe liegt im Süden der Provence, nur wenige Schritte vom Mittelmeer entfernt. Hier, am Rande der Halbinsel von Giens, prägen Sonne, salzige Meeresbrisen und mineralreiche Böden die Handschrift der Weine. Seit Jahren wird das Gut biologisch bewirtschaftet – mit großem Respekt für Natur und Terroir. Der Rouge von Château Malherbe ist ein eigenständiger Rotwein, der viel Provence-Flair und Authentizität in sich trägt: kraftvoll, doch nie schwer; elegant und voller Charakter. Am Gaumen präsentiert er sich füllig und geschmeidig, mit seidigen Tanninen, saftiger Frucht und einer harmonischen Frische, die dem Wein Struktur und Lebendigkeit verleiht.

Aromenprofil:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 35% Grenache, 35% Syrah, 30% Mourvèdre

Artikelnummer: 1407922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Malherbe

Côtes de Provence AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	35% Grenache, 35% Syrah, 30% Mourvèdre
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.