



Chateau St.Didier-Parnac, Cahors rouge, AC, 2020, Süd-West Frankreich

Frankreich - Süd-West Frankreich

Harmonisch und vollmundig mit guter Länge.

Jahrgang 2020 - 0,75 Liter - Vol 13%

Enthält Sulfite

€ 15,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 11,95

Artikel: 2020 Cahors AC Château St.Didier-Parnac

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Süd-West Frankreich

Kategorie: Rotwein

Klassifizierung: Appellation Cahors Contrôlée

Erzeuger: Chateau St.Didier-Parnac

Rebsorte: 70% Malbec, 30% Merlot

Beschreibung: Tiefrote Farbe. In der Nase eine starke aromatische Intensität von reifen Früchten, die dann in Noten von Gewürzen und Lakritze übergeht. Ein ausgewogener und seidiger Mund, in dem wir die Aromen der Nase wiederfinden. Ein fruchtbetonter Wein mit einem schmelzigen Abgang mit reifen und schmackhaften Tanninen.

Alkohol: 13%

Trinktemperatur: 17 °C

Serviervorschläge: Zu weißem und rotem Fleisch, Wild und Käse sowie zu würzigen Gerichten

Nach den Invasionen der Barbaren zu Beginn des Mittelalters wurden die Weinberge von Cahors teilweise zerstört. Der heilige Didier, Bischof von Cahors im Jahr 654, widmete sich der Wiederbelebung der Region Lot. So wurden die Weinberge neu bepflanzt, die Weinbereitung wurde verbessert und die Weine von Cahors erlangten ihr Ansehen zurück. Saint-Didier, der erste große Förderer des Schwarzweins vermachte dem Bistum seine zahlreichen Besitztümer und Ländereien und gab dem Château Saint-Didier seinen Namen. Im 7. Jahrhundert werden besondere Elemente des Schlosses erwähnt, das früher den Bischöfen von Cahors gehörte. Es war im Jahr 1957, als der erste Rigal dieses Namens ein wunderbares Abenteuer begann und die Weinberge des Anwesens bebaute.

Weinberg:

Mit Blick auf die Mäander des Lot und 300 m über dem Meer gelegen, beherrscht der Weinberg das Tal und die Hänge der Causse. Der Kalksteinboden ist mit Lehm bedeckt, reich an Eisen und Mangan. Diese Bodenbeschaffenheit begünstigt eine gute Reifung der Trauben und bewahrt den Säuregehalt und damit die Frische der Weine. Das Klima unterliegt mediterranen und kontinentalen Einflüssen unterliegt, profitiert von sonnigen Spätjahreszeiten und Niederschlägen, ideal für eine Verfeinerung der Reife. Darüber hinaus schützt das besondere Relief der Causse das Terroir vor kalten Luftmassen aus dem Norden, was es ermöglicht, die Auswirkungen der wiederkehrenden Frühjahrsfröste auf den Weinberg von Cahors zu begrenzen.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: RIGAL Château Saint Didier Parnac

Anschrift: 46140 PARNAC - France

Datenblatt : Chateau St.Didier-Parnac

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 18.04.2024