



## Rigal, Original Malbec, IGP Comté Tolosan, 2022, Süd-West Frankreich

Frankreich - Süd-West Frankreich

Aromatische Komplexität, Fülle und samtweiche Struktur.

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 13%

Enthält Sulfite

€ 10,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 7,50**

**Artikel:** 2022 Original Malbec I.G.P. Comté Tolosan Rigal

**Land:** Frankreich

**Anbaugebiet:** Süd-West Frankreich

**Kategorie:** Rotwein

**Klassifizierung:** IGP Comté Tolosan

**Erzeuger:** Rigal

**Rebsorte:** 100% Malbec

**Beschreibung:** Dieser Wein hat eine ausgeprägte violette Farbe und ein intensives Bouquet von roten Früchten mit leicht würzigen Noten. Seidige Tannine und eine natürliche Süße sorgen für einen vollmundigen Gaumen, der Aromen von Brombeeren, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren offenbart. Der leicht würzige Abgang spiegelt den typischen Charakter der Malbec-Traube in den Terroirs des Lot wider.

**Alkohol:** 13%

**Trinktemperatur:** 17 °C

**Serviervorschläge:** Ein idealer Wein zu gegrilltem Fleisch oder Fleisch in Sauce, Sommersalaten, Wurstwaren und Käse. Sein frisches, fruchtiges Profil macht ihn auch zu einem großartigen Aperitifwein.

Seit der Gründung im Weinanbaugebiet von Cahors vor 300 Jahren produziert das Haus Rigal den Malbec mit viel Liebe und großer Hingabe. Diese Rebsorte drückt sich in ihrer Originalität und Eigenschaft mit dunkler Farbe, fruchtiger und außergewöhnlicher aromatischer Komplexität aus.

Das Haus Rigal arbeitete eine spezielle Selektionsregelung und Qualitätskontrolle für diesen Wein aus, um die einmalige aromatische sowie einzigartige Reichhaltigkeit der Rebsorte zu gewährleisten.

Schon die Traubenernte im Weinberg in den einzelnen Parzellen ist genau geplant und kontrolliert, um Qualität und Typizität dieses Weins zu garantieren.

Der Boden der oberen Terrassen-Lage des Lot-Tals ist durch die fantastische Sonneneinstrahlung und Wasserversorgung ideal, um konzentrierte und aromatische Weintrauben anzubauen.

Weinbereitung: Das Önologen-Team setzt auf einen gradlinigen Weinbereitungsprozess, um die Aromen der Trauben bestmöglich zu extrahieren.

Hierzu werden die Trauben einem warmen Mazerationsprozess unterzogen, bevor sie vergoren werden. Es folgt eine schnelle Abkühlung um die extrahierten Aromen in ihrer Originalität zu erhalten. Danach wird der Wein im Eichenfass ausgebaut, um der aromatischen Komplexität eine samtweiche Struktur zu geben.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Frankreich

**Produktdetails**

**Unternehmen:** RIGAL Château Saint Didier Parnac

**Anschrift:** 46140 PARNAC - France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 11.04.2024