



# W e i n - E x p e r t i s e

## Monte Maison Vigouroux Gouleyant, AOC (Vegan)

Art.-Nr.: 14 89 68



HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Cahors
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Maison Vigouroux
KLASSIFIZIERUNG:	Cahors AOC
REBSORTE:	85% Malbec, 15% Merlot
WEINERZEUGUNG:	Der Ausbau findet nach der sogenannten „Ni Ni-Methode“ statt. „Ni“ bedeutet im Französischen „neither“ (neither too hot, neither too cold, neither too long, neither too short). Die Methode beinhaltet eine gleichbleibende Fermentation bei Temperaturen zwischen 25 - 28°C.
BEURTEILUNG:	In der Nase die typischen Noten aus Malbec mit einer Vielzahl von Noten aus reifen, roten Früchten wie Kirsche, Brombeere oder Himbeere. Am Gaumen ein fruchtig, aromatisches Bouquet mit weichen, elegant eingesetzten Tanninen. „Un vin gouleyant“ – easy to drink wine
MENÜEMPFEHLUNG:	Passend zu einfach Vielzahl von Gerichten, als Aperitif, oder als idealer Begleiter zu Käse. Besonders zu empfehlen zu einem älteren Käse wie Reblochon.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,0 % vol. Restzucker: 0,4 g/l Gesamtsäure: 4,9 g/l</i>

Es tut sich was im Südwesten Frankreichs– genauer gesagt im Cahors. Die legendäre Weinregion, die im 19. Jahrhundert in einem Atemzug mit Pauillac oder Margaux genannt wurde, erlebt seit einigen Jahren eine beachtliche Renaissance. Großen Anteil daran hat die Familie Vigouroux. Nachdem die Reblausplage Ende des 19. Jahrhunderts den Bestand an Malbec-Stöcken auf klägliche 1 % minimiert hatte und die einst so begehrten Weinlagen über ein halbes Jahrhundert dem Verfall geweiht waren, nutzte Georges Vigouroux 1971 die Stunde Null, um das Hochplateau des Maison Vigouroux mit alten Malbec-Klonen zu rekultivieren. Die kapriziöse Rebsorte, das spezielle Mikroklima und der seltene Kimmeridge-Kalk, der die Höhenlagen durchzieht, waren wie füreinander geschaffen. Heute gilt das Haus Vigouroux als einer der profiliertesten Malbec Spezialisten weltweit. 150 Hektar hat man in den besten Lagen des Cahors unter Reben stehen. Die faszinierend dunklen, aristokratisch kühlen und vollfruchtigen Gewächse wecken Erinnerungen an den großen „schwarzen Wein des Cahors“, der vom Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert wesentlich zum guten Ruf der Region beigetragen hatte.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE