



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Malbec de Fichillien

Der Malbec stammt vom Terroir in der Nähe des Weinkellers, westlich von Môtier. Dieser Rotwein entfaltet sich mit Kraft und Eleganz.

Appellation	Vully AOC	Inhalt	75 cl
Rebsorte	Malbec	Genussreife	10 bis 15 Jahre
Alkohol	13.5 % vol.	Trinktemperatur	16 bis 18° C
Anbau	biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	Entrecôte vom Pferd oder Lammkeule

Terroir

Tiefe, sandige Böden ermöglichen eine ideale Reifung dieser Rebsorte bis Ende Oktober, Anfang November. Die Weinberge werden biodynamisch bewirtschaftet.

Weinbereitung

Die Maischegärung findet in "offenen" Eichenfässern für den Malbec statt. Langer Ausbau von 18 Monaten im Barrique und anschliessend 12 Monate im Stahltank, um den jungen, kantigen Tanninen eine feine Patina zu verleihen. Die Flaschenabfüllung ohne Filtration belässt ihm ein leichtes Depot.

