

## Château Les Hauts d'Aglan / Château Les Hauts d'Aglan

<b>Herkunft:</b>	Soturac / AOC Cahors (Süd-West)
<b>Traubensorten:</b>	90 % Cot (Malbec), 10 % Merlot (ältere Rebstöcke 30-jährig)
<b>Ertrag:</b>	45 hl/ha, Handlese / <b>(AB Agriculture Biologique)</b>
<b>Ausbau:</b>	während 18 Monaten in Stahltanks unter kontrollierter Mikro-Oxygenation, kein Ausbau in Holzfässern.
<b>Produktion:</b>	kleine Auflage von 40'000 Flaschen weltweit!
<b>Lagerfähigkeit:</b>	10 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl



### Degustation

#### Auge:

Glänzendes Granatrot mit violetten Schimmern. Der Wein aus Cahors wird aufgrund der intensiven Farbe auch Tintenwein genannt.

#### Nase:

Dieser Wein ist wie ein Waldspaziergang: man riecht die herrlich fruchtigen Aromen von roten und schwarzen Beeren im Unterholz, dezente Röstnoten sowie animalische Akzente in der Nase und fühlt sich sogleich in die wunderschöne Hügellandschaft von Cahors versetzt. Elegante Vanillenoten, der intensive Geschmack von Lakritze und Trüffel runden das Geschmacksbild ab.

#### Mund:

Madame Isabelle Rey-Auriat produziert erfolgreich seit Jahren nach traditionellen Verfahren ihre Weine und legt grossen Wert auf die Erhaltung der Identität und Charaktereigenschaften. Diesen Charakter und die Rasse beziehen sie aus der speziellen Lage auf Kiesterrassen entlang des mäandrierenden Lots und den kalkhaltigen Böden. Die Rebsorte ist grösstenteils Malbec, der in Cahors auch Côt genannt wird und zu mindestens 70 Prozent im Wein enthalten sein sollte.

Dieser kräftig dichte, und doch gleichzeitig elegante Wein ist bereits sehr ausgewogen und harmonisch. Nobel strukturiert mit wunderschönen, weichen Gerbstoffen und einer angenehm eingebundenen Säure. Er präsentiert sich mit einer reichen Fülle und Komplexität. Das nachhaltig frische Finale wird durch feine Kompott-Noten hervorgehoben. Dieser Wein besitzt eine grosse Eigenständigkeit und es wird uns einmal mehr bewiesen, dass mit der Traubensorte Malbec (Cot) interessante und spannende Weine gekeltert werden können. Der ideale Begleiter übrigens zu Wildgerichten. Lassen Sie sich überraschen und kosten Sie diesen spannenden Tropfen, der bereits eine schöne Reife erreicht hat und genussbereit ist. Ein spezieller Wein, ideal für die Herbstzeit!

### Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, Wild und Käse aber auch zu lokalen Gerichten.

*«Plus structurés, plus vineux, avec des fruits complexes, ces vins accompagnent la cuisine du terroir comme : l'agneau fermier, les magrets de canard, le cassoulet, le choux farci.*

*Ils s'associent parfaitement avec les cèpes, les noix, les châtaignes. Ils finiront les repas sur un cantal après quelques années en cave.»*

Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt 2 – 3 Stunden vor Genuss karaffieren!