



## Cuvée 1844 Malbec

AOC Zürich, Roland und Karin Lenz, 2017

750 ml

**CHF 27.50**

Art-Nr. 30198717

In der Nase sowie auch am Gaumen zeigen sich intensive Aromen von schwarzen Kirschen und Pflaumen, gepaart mit würzigen Nuancen von Lebkuchen und etwas Röstaromen. Mittelkräftiger Körper mit saftiger Säure und präsenten aber feinkörnigen Tannine.

Herkunft:	<b>Schweiz / Ostschweiz / (AOC) Zürich</b>
Traubensorte:	<b>Malbec</b>
Genussreife:	<b>1 bis 8 Jahre</b>
Servicetemperatur:	<b>16 bis 18 °C</b>
Trinkempfehlung:	<b>Kalte Fleischplatte, Trockenfleisch, Würzige Grilladen, Knuspriges Poulet aus dem Ofen, Käseplatte</b>
Vinifikation:	<b>lange Maischegärung, Untertauchen des Tresterhuts, sanfte Pressung, Saignée</b>
Ernte:	<b>Handlese</b>
Ausbau:	<b>im grossen Holzfass/Foudre, kurzer Ausbau</b>
Abfüllung:	<b>keine Filtration</b>
Volumen:	<b>13.0 %</b>



**Bio/biodynamisch zertifiziert**



**Vegan**

# BAUR *au LAC* Vins

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Blumigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Fruchtigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Würzigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Holzeinfluss

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Komplexität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

## Gaumenprofil

### Auftaktfülle

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

### Säure / Saftigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

### Tannine

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

### Körper

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

### Abgangslänge

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10