

# Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

## MALBEC



Bei der Malbec handelt es sich um die wichtigste Rebsorte der Appellation Cahors. Außerdem findet man sie auch im Bordelais. Sie ist auf der ganzen Welt sehr beliebt, wird auch in Argentinien angebaut und früh reif. Der aus ihr gekelterte Wein ist sehr fruchtig, duftend, farbenfroh, reich an Tanninen und lässt sich gut lagern.

Insgesamt gibt sich die Rebsorte ziemlich launisch. Sie benötigt eine optimale Reife und entwickelt ihr ganzes Potenzial auf mageren Böden.

### REBSORTE(N)

100% Malbec

### TERROIR(S)

Im Languedoc wird sie nur wenig angebaut. Dennoch haben wir sehr unterschiedliche Lagen entdeckt, deren 30 Jahre alte Rebstöcke sehr gute kleine Erträge erzielen.

Diese befinden sich

- im Hérault an den Hängen am Orb auf sehr warmen Parzellen mit Rollkies, deren Trauben dem Wein zu Tiefe und Farbe verhelfen;
- auf den frischen und tiefen Böden im Westen des Departements Aude, deren Trauben nach säuerlichen, kleinen roten Früchten schmecken und die Finesse und Frische vermitteln;
- im Étang de Marseillette, dessen leicht salziger Lehm-Kalk-Boden mit Rollkies und dessen durch Kanäle und Pappeln erzeugte Frische eine außergewöhnliche phenolische Reife erlauben und Weinen zu einer schönen Länge verhelfen.

### WEINBEREITUNG

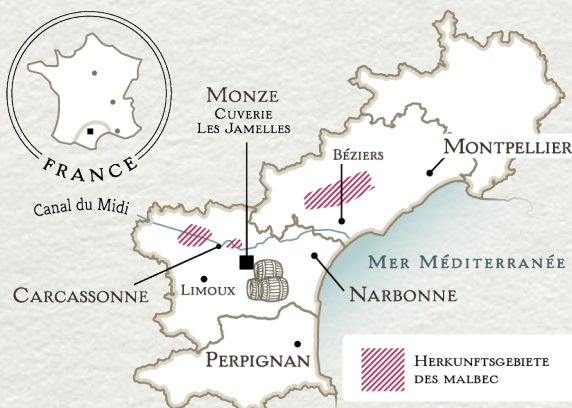
Die Weinlese erfolgt, wenn die Trauben ihren optimalen Reifegrad erreicht haben. Sie werden anschließend in Betontanks mit Temperaturkontrolle vinifiziert. Die traditionelle Maischegärung dauert zwei bis drei Wochen. Nach der Kelterung wird der Wein mit Holz ausgebaut, um ihm mehr Komplexität zu verleihen.

### VERKOSTUNG

Der Malbec Les Jamelles besitzt eine rubinrote Farbe mit roten Reflexen. Er ist ausdrucksstark, würzig in der Nase mit Noten von Lakritze sowie von roten und dunklen Früchten. Am Gaumen ist er samtweich und gut strukturiert. Er verwöhnt mit Aromen von Früchten, lange nachhallenden Gewürznoten und feinen Tanninen, die ihm zu einer eleganten Länge verhelfen.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Serviert werden sollte er bei 16 °C. Er passt ganz hervorragend zu mediterraner Küche (Ratatouille), zu Couscous, Tajine, gegrilltem roten Fleisch, deftigen oder scharfen Gerichten, zu Wurst- und Käseplatten, aber auch zu einem Schokoladendessert. Catherine Delaunay empfiehlt ihn auch zu einem Angus-Steak oder einem argentinischen Steak mit Pfeffersoße.



[www.les-jamelles.com](http://www.les-jamelles.com)

[contact@les-jamelles.com](mailto:contact@les-jamelles.com) • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

