

BERGERIE DE
FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Dezember 2015
Überarbeitet:
Charakter: Würzig, kraftvoll

Cuvée
EXPRESSION FENOLHETO
LES AMMONITES
Récolte 2013

Pays de l'Hérault
Indication Géographique Protégée

DER JAHRGANG

2013 gehört zu den unsteten Jahren. Extreme Wechsel von Trockenheit, Kälte und Nässe beherrschen die ersten vier Monate. Es folgt der kälteste Monat Mai seit 1950. Unregelmässiger Austrieb, Verrieselung nach der Blüte und willkürliche Reifeentwicklung sind die Folgen. Der Monat August bringt die Wende. Fünf Wochen herrliches Herbstwetter lassen die Reben ihren Rückstand aufholen.

HINWEIS Nach neun Ernten folgt die zweite Expression Mourvèdre. Sie entstammt einer neuen Parzelle mitten in der Garrigue. Die Komplexität des Weines ist der Beweis dafür, was geduldige, behutsame und sorgfältige Pflege des Weinberges an Qualität hervorzubringen vermag.

TRAUBENSORTEN

100% Mourvèdre

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Rubinrote Farbe. Dichter, konzentrierter, von Gewürznoten geprägter Geruch. Im Geschmack noch etwas wild und unruhig. Weiche Gerbstoffe und elegant eingebettete Eichenholznote bilden den Abgang.

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Juni 2015

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 4.6 g/l

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 17° C
Entkorken: 3 Std vor Verkostung
Dekantieren: Ja

PASST ZU

Dunklem Fleisch. Gulasch, Rindsbraten, Wildgerichte. Hartkäse.

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2015
Lagerfähigkeit bis: Min. 2024

Hinweis:

Optimale Lagerbedingungen verlängern die erwähnte Flaschenreife um ein bis zwei Jahre. Vermeiden Sie sprunghaftes Auf und Ab der Lagertemperatur.