

BERGERIE DE
FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Mai 2015
Überarbeitet: Dezember 2015
Charakter: Würzig

Cuvée
LE QUOTIDIEN

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: Die Cuvée le Quotidien entstammt den Trauben von jungen und alten Reben. Die jungen Reben sorgen für Frucht und Eleganz. Die alten Rebstöcke stehen für Charakter, Kraft und Fülle. Derart entsteht ein abwechslungsreicher, behaglich würziger Wein.

TRAUBENSORTEN

80% Trauben aus Junganlagen
Grenache noir, Syrah, Carignan
20% Trauben aus älteren Reblagen
Cabernet Sauvignon

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Kraftvolle Farbe. Aromen von roten Beerenfrüchten im Geruch. Auf der Zunge und im Gaumen geschmeidig und bereits überraschend ausgewogen. Im Abgang diskrete Gerbstoffe.

AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 5.3 g/l

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 17° C
Entkorken: 2 Std vor Verkostung
Dekantieren: Ja

PASST ZU

Braten und Grillgerichten. Pikant gewürzten Teigwaren. Reife, rezente Hartkäse.

LAGERFÄHIGKEIT

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

Hinweis:

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