



**BERGERIE DE FENOUILLET**

WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: Mai 2016  
Überarbeitet:  
Charakter: Würzig, mittelkräftig

Cuvée

### **ANTIQUE**

Récolte 2014

Pays de l'Hérault

Indication Géographique Protégée

### **DER JAHRGANG**

Die Werkmeister Zeus', le phénomène Cévenol und les pluies d'équinoxe, prägen die Ernte 2014. Dank sorgfältiger Planung gelingt es, die Trauben vor den sintflutartigen Regenfällen einzukellern.

### **HINWEIS**

Die Cuvée Antique besteht ausschliesslich aus alten, einheimischen Rebsorten. Der würzige Charakter ihrer Weine ist bei Weinkennern besonders beliebt.

### **TRAUBENSORTEN**

25% Carignan  
25% Mourvèdre  
25% Grenache noir  
25% Syrah

### **AUSBAU / ABFÜLLUNG**

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Mai 2016

### **SERVICEEMPFEHLUNG**

Temperatur: 17° C  
Entkorken: 4 Std vor Verkostung  
Dekantieren: Ja

### **PASST ZU**

Mittelkräftigen bis kräftigen Mahlzeiten.  
Gebratenem oder gegrilltem Fleisch.  
Wildgerichten. Reife Hartkäse.

### **FARBE / GERUCH / GESCHMACK**

Dunkles Rubinrot, jugendlich, mit violetter Tönung. Kraftvoller, würzig, rauchiger Geschmack. Im Hintergrund Beerenfruchtnoten. Im Geschmack präsentieren sich zuerst die Gerbstoffe. Sie wirken angenehm trocknend. Als bald folgen Aromen von Brombeere und Dörrzweitsche. Die sanften Röstnoten des Eichenholzes verstärken deren Ausdruckskraft.

### **ANALYSE**

Alkohol: 13.5% Vol.  
Zucker: 1.0 g/l  
Säure: 5.2 g/l

### **LAGERFÄHIGKEIT**

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2016  
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.