



**BERGERIE DE FENOUILLET**

WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: Mai 2016  
Überarbeitet:  
Charakter: Fruchtig, kraftvoll

Cuvée  
**BAROQUE**  
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 Baroque trägt den Charakter der Traubensorte Cabernet Sauvignon in sich. Die Sonne des Südens sorgt für deren Fruchtigkeit und Wärme. Das ist der markante Unterschied zu den, am Atlantik gekelterten, kühl wirkenden Weine der gleichen Traubensorte.

### TRAUBENSORTEN

55% Cabernet Sauvignon  
20% Carignan  
10% Grenache noir  
10% Syrah  
5% Mourvèdre

### 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.  
Rotem Fleisch. Würzige Speisefolgen.  
Wildgerichte. Wildschweinpfiffer.

### FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Dunkles Rubin mit jugendlich violetter Tönung. Verschmitzter, finessenreicher Geruch. Mehrmaliges Beschnupern gibt Einblick in die geschmacklich zu erwartende Vielfalt. Durch seine säuerlich herbe Art offenbart der Cabernet Sauvignon die südliche, sonnenverwöhnte Herkunft Fenouillet. Die Fruchtnoten des Carignan, des Grenache und der Syrah umschließen seine tonangebenden Charaktereigenschaften. Die Würzigkeit des Mourvèdre setzt den Schlusspunkt.

### 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.