

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2017  
Überarbeitet:  
Charakter: Würzig, mittelkräftig

Cuvée  
**ANTIQUE**  
Récolte 2015  
Pays de l'Hérault  
Indication Géographique Protégée

### DER JAHRGANG

2015 ist ein kompliziertes Jahr. Es herrscht Wassermangel. Im Mai befinden sich die Grundwasserreserven auf Stand August. Die öffentliche Wassernutzung wird per staatlichem Dekret eingeschränkt. Enorme Hitze bremst die Reifeentwicklung und das Wachstum. Mitte August kommt der Regen. Planungsgeschick und Flexibilität sind entscheidend. Unsere Equipe beweist ihre Erfahrung und Fachkompetenz. Wir ernten gesunde und reife Trauben.

### HINWEIS

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

### TRAUBENSORTEN

45% Carignan  
25% Mourvèdre  
15% Syrah  
10% Grenache noir  
5% Alicante bousché

### AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Mai 2017

### SERVICEEMPFEHLUNG

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

### PASST ZU

Mittelkräftigen bis kraftvollen Speisefolgen. Braten, Grilladen, Wild und würzigem Hartkäse.

### FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Kräftiges Rubin, jugendlich, lebendig. Im Geruch liegen Frucht und Würzigkeit im Wettstreit. Auf Zunge und Gaumen überwiegen die fruchtbetonten Komponenten. Die Würzigkeit hält sich noch zurück. Das wird sich im Verlauf der Flaschenreife allmählich verändern.

### ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 5.4 g/l

### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2017  
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2025

### Hinweis:

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