

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2017
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, kraftvoll

Cuvée
BAROQUE
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 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

40% Cabernet Sauvignon
20% Syrah
20% Grenache noir
10% Carignan
10% Mourvèdre

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

Kräftigeren Mahlzeiten. Gerichte mit dunkler, gebundener Sauce. Auch kraftvoll gewürzte Speisefolgen und Wildgerichte passen. Und zum Nachtisch ein reifer Hartkäse.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Kraftvolles Rubin mit violettem Rand. Einmal mehr zeigt sich der Cabernet Sauvignon von Fenouillet von seiner warmen, fruchtbetonten Seite. Im Geschmack sind die gewohnten, leicht trocknenden Gerbstoffe präsent. Ihre stürmisch, jugendliche Art wird durch die Frucht der Syrah und des Grenache noir derart beruhigt, dass die Lebendigkeit und Frische ihre wohltuende Wirkung entfalten.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: <1.0 g/l
Säure: 5.5 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.