



BERGERIE DE FENOUILLET

Weine die Geschichten erzählen

WEINBESCHRIEB

Erstellt: März 2018
Überarbeitet:
Charakter: Würzig, kraftvoll

Cuvée

TENTATION

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: Zwei Jahre ruht die Cuvée Tentation im Eichenholz. Der absichtlich verlängerte Ausbau im Fass verändert ihren Charakter. Die lausbübische Unruhe macht Abgeklärtheit Platz. Die jugendliche Fruchtigkeit wird durch Gewürznoten von Zimt und Nelken abgelöst.

TRAUBENSORTEN

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

AUSBAU / ABFÜLLUNG

24 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: März 2018

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Grilladen, Braten, Federwild, mildem Hartkäse, Eintopf mit Speck und Bohnen.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK / MUNDGEFÜHL

Intensives, lebendiges rubinrot mit violetter Rand. In der Nase präsentiert sich die Tentation temperamentvoll, ungestüm. Eichenholz-Noten, dunkle Beerenfrüchte und Würze versuchen ihren endgültigen Platz zu finden. Eine leicht trocknende herbe Note bildet den Auftakt im Mund. Ihr folgen Würzigkeit, dunkle Johannisbeere und Tannine in jugendlicher Unbeschwertheit. Die Flaschenreife wird für Ruhe und Ordnung sorgen.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 5.7 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2018
Lagerfähigkeit bis: Min. 2025

Hinweis:

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