

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: Mai 2018  
Überarbeitet:  
Charakter: Würzig, mittelkräftig

Cuvée  
**ANTIQUE**  
Récolte 2016

Saint-Guilhem-le-Désert  
Indication Géographique Protégée  
Val de Montferrand

### DER JAHRGANG

Der Winzer begleitet die Rebe, das Klima schwingt den Taktstock! Dezember 2015 zeigt die höchsten Temperaturen seit 1950. Das bedeutet Frühling im Winter. Zum Frühlingsbeginn ist es zipfelkalt. Da und dort regiert Meister Frost. Der Weinstock hingegen bewältigt die klimatischen Extreme des Südens. Der Abdruck davon findet sich im Charakter dieses Weines. Voraussetzung dafür ist unsere fachkundige Hand.

### HINWEIS

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

### TRAUBENSORTEN

40% Carignan  
30% Mourvèdre  
15% Syrah  
15% Grenache noir

### AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und slowenischer Eiche. Abfüllung: Juni 2018

### SERVICEEMPFEHLUNG

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

### PASST ZU

Mittelkräftigen Mahlzeiten. Gegrilltem oder gebratenem hellem Fleisch. Geflügel. Mildem Hartkäse.

### FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Rubinrot. Jugendliche lebendige Farbe mit violetterem Rand. Im Geruch steht die Frucht des Carignan im Vordergrund. Syrah und Grenache halten sich noch zurück. Im Geschmack vielfältig. Fruchtaromen stehen im Wettstreit mit der Würzigkeit des Mourvèdre. Leicht trocknende, milde Gerbstoffe ergänzen die lebendigen Fruchtsäuren und lassen den Geschmack im Abgang nochmals aufleben und allmählich ausklingen.

### ANALYSE

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

### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2018  
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.