

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Mai 2018
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, kraftvoll

Cuvée
BAROQUE
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 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 gekelternen, kühler wirkenden Weinen der gleichen Traubensorte.

TRAUBENSORTEN

55% Cabernet Sauvignon
15% Syrah
15% Carignan
10% Grenache noir
5% Mourvèdre

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres
aus französischer und amerikanischer
Eiche. Abfüllung: Mai 2018

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Kräftigen Mahlzeiten. Grillabenden.
Gebratenem dunklem Fleisch.
Federwild. Teigwarengerichten.
Hartkäse.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Kräftige rubinrote Farbe mit blauvioletter Tönung. Cabernet Sauvignon setzt sich in Szene. Seine Geruchsnoten erinnern an Cassis und Brombeere. Im Hintergrund präsentieren sich die Beerenfruchtnoten der Syrah. Im Geschmack treten milde, angenehm trocknende Gerbstoffe und lebhaft fruchtsäuren in Erscheinung. Sie umschließen die Fruchtnoten und sorgen für Struktur und Festigkeit.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: <1.0 g/l
Säure: 5.8 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2018
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.