

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Mai 2019
Überarbeitet:
Charakter: Würzig, mittelkräftig

Cuvée

ANTIQUE

Récolte 2017

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

DER JAHRGANG

Frost im Frühling, unregelmässige Blüte und mehrmonatige Trockenheit, das sind die Eckpunkte des Weinjahres 2017. Die Veränderung der klimatischen Bedingungen wird uns erneut bewusst. Das erfordert erhöhte Wachsamkeit. Die Equipe von Fenouillet bestätigt erneut ihre Fachkompetenz. Dieser Wein ist der Beweis dafür.

HINWEIS

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

TRAUBENSORTEN

50% Carignan
20% Mourvèdre
15% Grenache noir
15% Syrah

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres
aus französischer Eiche.
Abfüllung: Mai 2019

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Mittelkräftigen Gerichten. Einem zarten Stück hellem Fleisch leistet die Cuvée Antique ebenso gerne Gesellschaft wie einem dezent gewürzten Gemüsespiess oder dem Grillkäse.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Leuchtendes, lebendiges Rubinrot mit schimmernden Reflexen.

In der Nase übernehmen die Gewürze die Hauptrolle. Begleitet werden sie von einer frischen Fruchtnote. Und der Mund...? Hier scheinen die Rollen getauscht. Die Frucht des Carignan beglückt den Mund. Die würzigen Noten nehmen gemeinsam mit den angenehm trocknenden Tanninen in der zweiten Reihe Platz.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: 1.0 g/l
Säure: 5.1 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2019
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2026

Hinweis:

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