

# BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: Mai 2019  
Überarbeitet:  
Charakter: Fruchtig, kraftvoll

### Cuvée **BAROQUE** 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 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

50% Cabernet Sauvignon  
20% Grenache noir  
20% Mourvèdre  
10% Carignan

### AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

### SERVICEEMPFEHLUNG

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

### PASST ZU

Gehaltvollen, kräftigen Speisen. Rösti mit Käse. Einem zarten Stück rotem Fleisch. Gerichten mit dunkler gebundener Sauce.

### FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Kräftige, lebendige rubinrote Farbe mit violettem Rand.  
Rote oder schwarze Beerenfrucht...? Die Nase erfreuen beide Sorten. Und schwingt da nicht noch ein Hauch von schwarzem Pfeffer mit?  
Im Mund sorgen Beerenfrucht, Würzigkeit und Nussgebäck für Abwechslung. Die vertrauten, angenehm trocknenden Gerbstoffe bilden den Schlusspunkt.

### ANALYSE

Alkohol: 14% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 5.7 g/l

### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2019  
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2027

### Hinweis:

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