

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2017
Überarbeitet:
Charakter: Süss, Dessertwein

Cuvée
CARTHAGÈNE FENOLHETO

Récolte 2016

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: Die Carthagène ist ein süsser Dessertwein. Sie besteht aus frischem Traubenmost (75%) und Weinbrand. Ihr Ursprung reicht weit in die Weinbaugeschichte des Languedoc zurück. Jede Carthagène ist ein Unikat. Die Zubereitung bleibt das Geheimnis des Winzers.

TRAUBENSORTEN

Der Traubenmost beinhaltet zu gleichen Teilen folgende Traubensorten:

Marsanne	Roussanne
Grenache blanc	Sauvignon blanc
Chardonnay	Vermentino

AUSBAU / ABFÜLLUNG

8 Monate im Stahltank
Abfüllung: Juni 2017

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 5 - 8° C
Entkorken: direkt vor Verkostung
Dekantieren: Nein

PASST ZU

Süssspeisen, Kuchen, Mandelgebäck, Karamellglace, Fruchtsalat.

Mutige Verkoster wagen einen Versuch mit hauchdünn geschnittenem Lardo, (weisser Speck, Spezialität aus Italien) oder Roquefort.

«Gluschtige» Rezepte unter:

www.fenouillet.ch

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Bernstein mit cognacfarbenen Reflexen. Süsses und vielfältiges Geruchspanorama. erinnert an eingelegte Früchte. Rosinen, Zwetschgen, Feigen. Im Hintergrund Honig.

Zunge und Gaumen werden von der Aromafülle geradezu einbalsamiert. Gleichsam einem köstlichen Stück Schokolade bleibt der Geschmack haften und klingt ganz allmählich aus. Ihn festzuhalten ist unmöglich. Also! Ein weiterer Schluck, ein neuer Traum!

ANALYSE

Alkohol: 16.0 % Vol.
Zucker: 168 g/l
Säure: 3.2 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2017
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2024

Hinweis:

Die Carthagène ist nicht filtriert. Im Laufe der Reifung ist eine natürliche Trübung möglich, die zu Depotbildung führen kann. Dies ist der Qualität nicht abträglich. Die Flasche stehend und vor Lichteinfluss geschützt lagern. Nach dem Öffnen ist sie im Kühlschrank mehrere Monate haltbar.