



WEINBESCHRIEB

Erstellt: August 2020
Überarbeitet:
Charakter: Würzig, mittelkräftig

Cuvée **LE QUOTIDIEN** Récolte 2018

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

DER JAHRGANG

2018 gehört zu den abwechslungsreichen Weinjahren. Schnee Ende Februar, Feuchtigkeit und Wärme im Frühling, Hitze im Sommer und milde, sanfte Tage im Herbst. Dank aufmerksamer Begleitung und sorgfältiger Pflege durch unsere Equipe meistern die Reben die klimatischen Herausforderungen mit Bravour.

HINWEIS: Auch Rebstöcke bleiben nicht ewig jung. Die Cuvée Le Quotidien entstammte ehemals den Trauben von jungen und alten Reben. Die jungen Rebstöcke haben in der Zwischenzeit aufgeholt, sind aber im Vergleich zu den alten Cabernet-Stöcken immer noch im jugendlichen Alter.

TRAUBENSORTEN

1/3 Carignan
1/3 Grenache noir
1/3 Cabernet Sauvignon

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Mai 2020

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 17° C
Entkorken: 2 Std. vor Verkostung
Dekantieren: Ja

PASST ZU

Alltäglichen, unkomplizierten Gerichten: Vom kreativen Käse-Brot bis zur pikanten Omelette. Unser Quotidien ist der perfekte Wein für jeden Tag...

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Lebendiges, intensives rubinrot mit violetter Rand.
Rote Johannisbeeren und Pflaumenmus, in Begleitung von schwarzem Pfeffer und Zimt prägen das Bukett.
Im Mund nehmen würzige Komponenten neben roten Früchten und angenehm trocknenden Tanninen Platz. Ein lang nachhallender Abgang vervollständigt den Genuss.

ANALYSE

Alkohol: 14% Vol.
Zucker: 1.0 g/l
Säure: 4.9 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2020
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.