

BERGERIE DE
FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Februar 2013
Überarbeitet: Oktober 2019
Charakter: Würzig, kraftvoll

Cuvée

BAROQUE TENTATION

Récolte 2010

Pays de l'Hérault
Indication Géographique Protégée

DER JAHRGANG

2010 gehört zu den kalten Jahren. Seit 20 Jahren sind die Durchschnitts-Temperaturen nie mehr derart tief. Betrachtet man jedoch die Periode 1950 bis 1980, so wäre das „Kältejahr 2010“ das wärmste Jahr. Ist das nicht interessant? Das Klima verändert sich! Diese Tatsache stellt uns vor neue Herausforderungen und erfordert Wachsamkeit.

HINWEIS: Zwei Jahre ruht dieser Wein im Eichenholzfass. Die lausbübische Unruhe macht Abgeklärtheit Platz. Die Fruchtigkeit wird durch Gewürznoten von Zimt und Nelken abgelöst. Je grösser die Flasche, desto harmonischer die Reifung. In der Magnum Flasche reift die Baroque Tentation besonders vorteilhaft. Der Unterschied zur 75 cl Flasche ist verblüffend.

TRAUBENSORTEN

57% Cabernet Sauvignon
13% Syrah
12% Grenache noir
10% Mourvèdre
8% Carignan

AUSBAU / ABFÜLLUNG

24 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung:

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 17° C
Entkorken: 3 Std. vor Verkostung
Dekantieren: Ja

PASST ZU

Grilltem oder gebratenem rotem Fleisch. Reifem Hartkäse.

Begleitet auf herrliche Weise den Genuss einer feinen Zigarre.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Kräftige Farbe mit Anklang von violetten Reflexen. Der Dreiklang von Frucht-, Gewürz- und Eichenholznote lässt auf die Geschmackskomposition schliessen.

Der Geschmack übertrifft die, aufgrund des Geruchs verheissenen Erwartungen. Die Tannine sind tonangebend. Die Gewürznoten stehen dicht beiseite. Ihrer Entfaltung lässt sich erahnen. Die Flaschenreife wird die Gewürznoten und Tannine miteinander verschmelzen.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: 1.9 g/l
Säure: 5.5 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2013
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2022

Hinweis:

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