



## WEINBESCHRIEB

Erstellt: August 2021  
Überarbeitet:  
Charakter: Würzig, mittelkräftig

### Cuvée **LE QUOTIDIEN** Récolte 2019

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

### **DER JAHRGANG**

2019 ist ein Sonnenjahr. Der Winter ist mild, der Frühling kühl. Der Austrieb erfolgt spät. Die Sommermonate sind heiss und trocken. Am 28. Juni lässt eine Hitzewelle die Temperaturen auf über 45° C klettern. Das hat's noch nie gegeben. Die Trauben benötigen mehr Zeit, um ihre optimale Reife zu erreichen. Unsere Geduld wird mit qualitativ einwandfreiem Traubengut belohnt.

**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 2021

### **SERVICEEMPFEHLUNG**

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

### **PASST ZU**

Alltäglichen, unkomplizierten Gerichten:  
Bei einem Teller Pasta fühlt sich unser Quotidien ebenso wohl wie bei einem Reisgericht oder einem Gemüsegratin.

[www.fenouillet.ch](http://www.fenouillet.ch)

### **FARBE / GERUCH / GESCHMACK**

Lebendige, jugendliche purpurrote Farbe mit schimmernden Reflexen.  
Würzige Komponenten eingebettet in dezentes Eichenholz, gekrönt von einem Hauch schwarzer Kirsche machen Lust auf den ersten Schluck.  
Im Mund vollenden eine feine Kakaonote und leicht trocknende Tannine das intensive Geschmackserlebnis.

### **ANALYSE**

Alkohol: 14% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 5.1 g/l

### **LAGERFÄHIGKEIT**

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2021  
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2028

### **Hinweis:**

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