

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2014
Überarbeitet: November 2015
Charakter: Würzig, mittelkräftig

Cuvée

ANTIQUE

Récolte 2012

Pays de l'Hérault
Indication Géographique Protégée

DER JAHRGANG

2012 fehlt ein Fünftel der durchschnittlichen Regenmenge. Der Sommer ist aussergewöhnlich heiss. Ende August fällt Regen. In Verbindung mit dem späten Austrieb im Frühjahr wird die gewohnte Erntereihenfolge kräftig durcheinander gebracht. Die Equipe von Fenouillet weiss um die Gesetze der Natur, bewahrt Ruhe und beobachtet genau. Derart dürfen wir auch diesen Herbst gesunde und reife Trauben ernten.

HINWEIS

Die Cuvée Antique besteht ausschliesslich aus alten, einheimischen Rebsorten. Der würzige Charakter ihrer Weine ist bei Weinkennern besonders beliebt.

TRAUBENSORTEN

55% Carignan
20% Syrah
15% Mourvèdre
10% Grenache noir

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Juni 2014

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Begegnungen mit vertrauten und liebenswerten Menschen. Aber auch im „Alleingang“ leistet die Antique angenehme Gesellschaft! Auf dem Teller wünscht sie sich ein hübsches, wohlschmeckendes Stück Fleisch vom Schwein oder Rind.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Abgeklärtes Rubinrot. Graziöses, von diskreten Fruchtnoten eingefasstes und zurückhaltender Würzigkeit begleitetes Bukett.

Fruchtaromen, milde Tannine und ein Anflug von Eichenholz vermählen sich zum faszinierenden Crescendo. Die Vielfalt der Impressionen sorgt für Überraschung und willkommene Verwirrung. Der geschmackliche Ausklang ist lang. Im Zeitlupentempo präsentieren sich die Inhaltsstoffe. Für wahr ein köstliches Erlebnis.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: 2.3 g/l
Säure: 4.9 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2014
Lagerfähigkeit bis: Min. Weihnachten 2023

Hinweis:

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