

BERGERIE DE  
**FENOUILLET**



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: Februar 2014  
Überarbeitet: Oktober 2015  
Charakter: Würzig, kraftvoll

Cuvée

## **BAROQUE TENTATION**

Récolte 2011

Pays de l'Hérault  
Indication Géographique Protégée

### **DER JAHRGANG**

2011 werden wir von der Gewalt der Mehltau-Attacken überrascht. Der Mensch, die Widerstandsfähigkeit der Rebsorte und die mikroklimatischen Bedingungen der Parzellen stellen sich der hemmungslosen Ausbreitung dieser Pilzkrankheit entgegen. Wir kultivieren zwölf verschiedene Rebsorten in dreissig ganz unterschiedlich gelegenen Parzellen. Das hilft uns und verschafft zusätzlichen Schutz.

**HINWEIS:** Zwei Jahre ruht die Baroque Tentation im Eichenholz. Der absichtlich verlängerte Ausbau im Fass verändert ihren Charakter. Die lausbübische Unruhe macht Abgeklärtheit Platz. Die jugendliche Fruchtigkeit wird durch Gewürznoten von Zimt und Nelken abgelöst.

### **TRAUBENSORTEN**

45% Cabernet Sauvignon  
25% Syrah  
16% Grenache noir  
8% Carignan  
6% Mourvèdre

### **AUSBAU / ABFÜLLUNG**

24 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Februar 2014

### **SERVICEEMPFEHLUNG**

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

### **PASST ZU**

Kraftvollen Mahlzeiten, Wildgerichten, Boeuf bourgignon, Gulasch, reifem Hartkäse.

Die Cuvée Baroque Tentation begleitet engagierte Diskussionsrunden oder genussvolles Pfeifenrauchen.

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

Rubinrote Farbe. An Zimt und Lebkuchengebäck erinnernde Aromen prägen den Geruch. Eine feine Eichenholznote gesellt sich hinzu. Das Bukett strahlt Wärme aus.

Die Gewürznoten sind in leicht pelzig trocknende Gerbstoffe eingebettet. Hinter der Eichenholznote zeigen sich Konturen von abklingender Frucht. Ein athletischer, wohl proportionierter Wein. Seine Ausgewogenheit und Eleganz sind verlockend.

### **ANALYSE**

Alkohol: 13.5% Vol.  
Zucker: 2.4 g/l  
Säure: 5.0 g/l

### **LAGERFÄHIGKEIT**

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2014  
Lagerfähigkeit bis: Mind. Ende 2024

### **Hinweis:**

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