



BERGERIE DE FENOUILLET

WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Mai 2016
Überarbeitet:
Charakter: Würzig, mittelkräftig

Cuvée

ANTIQUE

Récolte 2014

Pays de l'Hérault

Indication Géographique Protégée

DER JAHRGANG

Die Werkmeister Zeus', le phénomène Cévenol und les pluies d'équinoxe, prägen die Ernte 2014. Dank sorgfältiger Planung gelingt es, die Trauben vor den sintflutartigen Regenfällen einzukellern.

HINWEIS

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

TRAUBENSORTEN

25% Carignan
25% Mourvèdre
25% Grenache noir
25% Syrah

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Mai 2016

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 17° C
Entkorken: 4 Std vor Verkostung
Dekantieren: Ja

PASST ZU

Mittelkräftigen bis kräftigen Mahlzeiten. Gebratenem oder gegrilltem Fleisch. Wildgerichten. Reife Hartkäse.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Dunkles Rubinrot, jugendlich, mit violetter Tönung. Kraftvoller, würzig, rauchiger Geschmack. Im Hintergrund Beerenfruchtnoten. Im Geschmack präsentieren sich zuerst die Gerbstoffe. Sie wirken angenehm trocknend. Als bald folgen Aromen von Brombeere und Dörrzweitsche. Die sanften Röstnoten des Eichenholzes verstärken deren Ausdruckskraft.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: 1.0 g/l
Säure: 5.2 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2016
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2024

Hinweis:

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