

BERGERIE DE
FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: März 2015
Überarbeitet: Dezember 2019
Charakter: Würzig, kraftvoll

Cuvée

BAROQUE TENTATION

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: 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
15% Grenache noir
15% Alicante bousché

AUSBAU / ABFÜLLUNG

24 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: März 2015

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Rotem Fleisch und Wildgerichten.
Reifen, rezenten Hartkäse, Parmesan.
Trockenfleisch mit Roggenbrot.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Die jugendliche Farbe zieht sich zurück. Die Fruchtkomponenten machen Gewürz- und feiner Eichenholznote Platz. Der 24-monatige Ausbau im Eichenholz lässt sich anhand der angenehm trocknenden Gerbstoffe erkennen. Würzige, beinahe süssliche Aromatik, tritt in den Vordergrund. Sie erinnert an Gewürznelke, Zimt und Lebkuchen. Dazu gesellt sich eine Note von schwarzen Beerenfrüchten. Es ergibt sich eine wunderbare Komplexität.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: 1.8 g/l
Säure: 5.0 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2015
Geniessen: Solange er gefällt...

Hinweis:

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