



BERGERIE DE FENOUILLET

Weine die Geschichten erzählen

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2016
Überarbeitet: Februar 2017
Charakter: Fruchtig, kraftvoll, würzig

Cuvée
**EXPRESSION FENOLHETO
LE REDON**
Récolte 2014

Coteaux du Languedoc
Appellation d'Origine 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 erste Ausgabe von Le Redon ist ein Erfolg. Repetitionen hingegen sind nicht unser Ding. Deshalb ergänzen wir die Cuvée mit Mourvèdre. Es entsteht ein Wein, der sich von seinem Vorgänger durch erfrischende Würzigkeit unterscheidet.

TRAUBENSORTEN

1/3 Syrah
1/3 Grenache noir
1/3 Mourvèdre

AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Dunklem, gebratenem oder gegrilltem Fleisch. Rindsschmorbraten. Hartkäse.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Intensives Rubinrot. Die Beerenfruchtnoten von Syrah und Grenache prägen den geruchlichen Auftritt. Die Würzigkeit des Mourvèdre hält sich still im Hintergrund.

Im Geschmack treten die angenehm trocknenden Gerbstoffe und die würzigen Komponenten des Mourvèdre in Erscheinung. Sie umrahmen die Fruchtnoten von Syrah und Grenache. Daraus ergibt sich die geschmackliche Vielschichtigkeit und Komplexität.

ANALYSE

Alkohol: 13.8% Vol.
Zucker: 1.2 g/l
Säure: 4.9 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.