

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: April 2020
Überarbeitet:
Charakter: Würzig, kraftvoll

Cuvée

TENTATION

Récolte 2017

Saint-Guilhem-le-Désert
Indication Géographique Protégée
Val de Montferrand

DER JAHRGANG

Frost im Frühling, unregelmässige Blüte und mehrmonatige Trockenheit, das sind die Eckpunkte des Weinjahres 2017. Die Veränderung der klimatischen Bedingungen wird uns erneut bewusst. Das erfordert erhöhte Wachsamkeit. Die Equipe von Fenouillet bestätigt erneut ihre Fachkompetenz. Dieser Wein ist der Beweis dafür.

HINWEIS: Zwei Jahre ruht die Cuvée 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

50% Cabernet Sauvignon
20% Grenache noir
20% Mourvèdre
10% Carignan

AUSBAU / ABFÜLLUNG

24 Monate in Barriques und Foudres
aus französischer und amerikanischer
Eiche. Abfüllung: April 2020

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Grilladen, kräftigen Gerichten,
Trockenfleisch mit Roggenbrot, Spätzli
mit dunkler Sauce.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Dichtes rubinrot mit violetterm Rand.
Ein herrliches Bouquet von roten Früchten,
würzigen Noten, Eichenholz und ein Hauch von
Caramel steigen in die Nase. Im Mund gesellen
sich angenehm trocknende Tannine dazu. Noch
etwas jung und «quirlig» im Moment werden die
einzelnen Partien im Laufe der Zeit ihren festen
Platz einnehmen.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: 0.0 g/l
Säure: 5.7 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2020
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2028

Hinweis:

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