

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2020
Überarbeitet:
Charakter: Würzig, mittelkräftig

Cuvée **ANTIQUE** Récolte 2018

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

DER JAHRGANG

2018 gehört zu den abwechslungsreichen Weinjahren. Schnee Ende Februar, Feuchtigkeit und Wärme im Frühling, Hitze im Sommer und milde, sanfte Tage im Herbst. Dank aufmerksamer Begleitung und sorgfältiger Pflege durch unsere Equipe meistern die Reben die klimatischen Herausforderungen mit Bravour.

HINWEIS

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

TRAUBENSORTEN

30% Grenache noir
25% Mourvèdre
25% Carignan
20% Syrah

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres
aus französischer Eiche.
Abfüllung: Mai 2020

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Spätzli mit Gemüse, einem Stück rotem
Fleisch, mildem Hartkäse, gratinierten
Gerichten.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Dichtes Rubinrot mit violetterm Rand.
Cassis und Holunder vermählen sich mit würzigem
Eichenholz.
Im Mund präsentiert die Antique einen herrlichen
Aromen-Fächer: Lakritze, Johannisbeere, ein
Hauch von schwarzem Pfeffer, schön eingebettete
Tannine und eine dezente Kakaonote.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 4.9 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2020
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2027

Hinweis:

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