

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHREIB

Erstellt: Juni 2020
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, kraftvoll

Cuvée **BAROQUE** 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 Baroque trägt den Charakter der Traubensorte Cabernet Sauvignon in sich. Die Sonne des Südens sorgt für deren Fruchtigkeit und Wärme. Das ist der markante Unterschied zu den am Atlantik gekelerten, kühler wirkenden Weinen der gleichen Traubensorte.

TRAUBENSORTEN

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

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Kräftige, lebendige rubinrote Farbe mit schimmernden Reflexen.
Cassis begleitet von feinem Eichenholz dekoriert mit einer Prise Rahmcaramel beglücken die Nase. Der Mund doppelt nach und ergänzt die Vielfalt mit angenehm trocknenden Tanninen und einem nachhaltigen Abgang.

AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

ANALYSE

Alkohol: 14% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 5.0 g/l

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Gehaltvollen, kräftigen Speisen, Äplermagronen, Ratatouille, Hackbraten.

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.