

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: März 2021
Überarbeitet:
Charakter: Würzig, kraftvoll

Cuvée

TENTATION

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: 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% Carignan
20% Grenache noir
10% Mourvèdre

AUSBAU / ABFÜLLUNG

24 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: März 2021

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Kräftigen Speisen, Wildspezialitäten, überbackenem Lammnierstück, rezentem Hartkäse, würzigem Gemüseintopf.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Dichtes rubinrot mit violetterm Rand. Holz, Würzigkeit, Fruchtnoten, Caramel – welch erfreuliche Vielfalt beglückt die Nase.

Im Mund nehmen angenehm trocknende Tannine und eine milde Säure in der vielschichtigen Runde Platz. Ein lang anhaltender Abgang macht den Genuss komplett. Noch etwas jung im Moment, wird jede Komponente im Laufe der Flaschenreife ihren Platz finden.

ANALYSE

Alkohol: 14.0% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 5.1 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2021
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2030

Hinweis:

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