

# 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.