

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2021
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, kraftvoll

Cuvée **BAROQUE** Récolte 2019

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

DER JAHRGANG

2019 ist ein Sonnenjahr. Der Winter ist mild, der Frühling kühl. Der Austrieb erfolgt spät. Die Sommermonate sind heiss und trocken. Am 28. Juni lässt eine Hitzewelle die Temperaturen auf über 45° C klettern. Das hat's noch nie gegeben. Die Trauben benötigen mehr Zeit, um ihre optimale Reife zu erreichen. Unsere Geduld wird mit qualitativ einwandfreiem Traubengut belohnt.

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 gekelterten, kühler wirkenden Weinen der gleichen Traubensorte.

TRAUBENSORTEN

55% Cabernet Sauvignon
20% Mourvèdre
15% Carignan
10% Grenache noir

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Mai 2021

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Kräftigen Gerichten und würzigen Speisen, Wildspezialitäten.

www.fenouillet.ch

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Dichtes, kräftiges rubinrot.
In der Nase präsentiert sich der sonnenverwöhnte Cabernet Sauvignon in seiner ganzen Pracht. Daneben zeigt sich eine dezente Nuance von Eichenholz.
Im Mund nehmen dunkle Beerenfrucht, Würzigkeit, Eichenholz und angenehm trocknende Gerbstoffe respektvoll nebeneinander Platz. Ganz vermählt sind sie noch nicht, die Flaschenreife wird es richten.

ANALYSE

Alkohol: 14% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 4.9 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2021
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2029

Hinweis:

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