

# BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: März 2022  
Überarbeitet:  
Charakter: Würzig, kraftvoll

Cuvée

## TENTATION

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:** 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

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

### AUSBAU / ABFÜLLUNG

24 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: März 2022

### SERVICEEMPFEHLUNG

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

### PASST ZU

Kräftigen Speisen, Wildgerichten, würzigem Gemüseintopf, Grilladen, Spätzlipfanne.

[www.fenouillet.ch](http://www.fenouillet.ch)

### FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Dichte, lebendige rubinrote Farbe mit violetterm Rand.

Ein harmonisches Wechselspiel von dezentem Eichenholz, Würzigkeit und einem Hauch von schwarzen Johannisbeeren steigt in die Nase. Im Mund gesellen sich sanfte, angenehm trocknende Tannine und ein Anflug von Pfeffer dazu. Ein samtenes, langanhaltendes Mundgefühl setzt den Schlusspunkt.

### ANALYSE

Alkohol: 14.0% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 4.9 g/l

### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2022  
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2032

### Hinweis:

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