

BERGERIE DE  
**FENOUILLET**



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: März 2016  
Überarbeitet:  
Charakter: Würzig, kraftvoll

Cuvée  
**TENTATION**  
Récolte 2013

Pays de l'Hérault  
Indication Géographique Protégée

### DER JAHRGANG

2013 gehört zu den unsteten Jahren. Extreme Wechsel von Trockenheit, Kälte und Nässe beherrschen die ersten vier Monate. Es folgt der kälteste Monat Mai seit 1950. Unregelmässiger Austrieb, Verrieselung nach der Blüte und willkürliche Reifeentwicklung sind die Folgen. Der Monat August bringt die Wende. Fünf Wochen herrliches Herbstwetter lassen die Reben ihren Rückstand aufholen.

**HINWEIS:** Zwei Jahre ruht die Baroque 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

45% Cabernet Sauvignon  
30% Grenache noir  
10% Syrah  
10% Carignan  
5% Mourvèdre

### AUSBAU / ABFÜLLUNG

24 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: März 2016

### SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 17° C  
Entkorken: 3 Std. vor Verkostung  
Dekantieren: Ja

### PASST ZU

Kräftigen Mahlzeiten, rotem Fleisch, Wildgerichten, Rehpfeffer, rezentem reifem Hartkäse.

### FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Abgeklärte, lebendige Farbe mit einem Hauch von Violett. Die Fruchtnoten ziehen sich zurück und machen rauchigen und gewürzbetonten Aromen Platz. Frucht und Würzigkeit ergänzen sich vortrefflich. Auf der Zunge und im Gaumen treten angenehm trocknende Gerbstoffe in Erscheinung. Gemeinsam mit der milden Säure verstärken sie die Aromatik. Der Geschmack ist langanhaltend und klingt mit einer zartbitteren Note aus.

### ANALYSE

Alkohol: 14% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 5.4 g/l

### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2016  
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2024

### Hinweis:

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