

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Februar 2018
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, mittelkräftig, mild

Cuvée
**EXPRESSION FENOLHETO
STÂNE & FREDO**
Récolte 2015

Pays de l'Hérault
Indication Géographique Protégée

DER JAHRGANG

2015 ist ein kompliziertes Jahr. Es herrscht Wassermangel. Im Mai befinden sich die Grundwasserreserven auf Stand August. Die öffentliche Wassernutzung wird per staatlichem Dekret eingeschränkt. Enorme Hitze bremst die Reifeentwicklung und das Wachstum. Mitte August kommt der Regen. Planungsgeschick und Flexibilität sind entscheidend. Unsere Equipe beweist ihre Erfahrung und Fachkompetenz. Wir ernten gesunde und reife Trauben.

HINWEIS: Erstmals keltern wir Carignan und Mourvèdre gemeinsam. Beide Sorten sind spätreifend. In ihrem Charakter sind sie ganz unterschiedlich. Carignan strotzt vor Frucht, Mourvèdre steht für gefühlvolle Würzigkeit. Und was ist dabei herausgekommen? Eine Cuvée von unerwarteter Weichheit und Eleganz.

TRAUBENSORTEN

50% Carignan
50% Mourvèdre

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres
aus französischer Eiche.
Abfüllung: Mai 2017

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Leichteren Mahlzeiten. Hellem Fleisch.
Kalbfleisch, Geflügel. Teigwaren- und
Gemüsegratin. Mildem Schafkäse.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Rubinrote Farbe, abgeklärt, lebendig, mit dezenter violetter Tönung. Die Fruchtnoten des Carignan, die Würzigkeit des Mourvèdre und der Anklang von Eichenholz sind die Eckpunkte des Buketts. Auf Zunge und Gaumen entfaltet sich entspannende, fantasievolle Aromatik. Die im Geruch wahrgenommenen Komponenten bestätigen sich. Weichheit, Milde und Eleganz prägen den Geschmack.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 5.2 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Ende 2017
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.