

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2017  
Überarbeitet:  
Charakter: Fruchtig, mittelkräftig

Cuvée  
**RENAISSANCE**

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:** Besteht ein Wein aus einer einzigen Traubensorte, ist er keine Cuvée. Die Trauben der Renaissance entstammen unterschiedlichster Lagen und Expositionen. Deren Weine sind sehr verschieden. Deshalb gestatten wir uns auch in diesem Falle die Bezeichnung „Cuvée“.

### TRAUBENSORTE

100% Grenache noir

### FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Helleres Rubin. Der gewohnt frisch-fruchtige Geruch offenbart sich erst nach wiederholtem Beschnuppeln. Im Geschmack zeigen sich überraschenderweise angenehm trocknende Gerbstoffe. Sie umfassen die Himbeerfrucht-Noten. Die klimatischen Fussabdrücke finden sich im Wein wieder. Spannender kann Wein nicht sein!

### AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

### ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 5.5 g/l

### SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 17° C  
Entkorken: 2 Std. vor Verkostung  
Dekantieren: Ja

### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2017  
Lagerfähigkeit bis: Solange er gefällt...

### PASST ZU

Gleichsam wie die klassischen Pinot noir, wünscht sich diese Renaissance leichtere bis mittelkräftige Mahlzeiten. Mild und ausgewogen mögen sie sein. Teigwarengerichte, Rahmschnitzel, milde Weiss-Schimmelkäse.

### Hinweis:

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