



BERGERIE DE FENOUILLET

Weine die Geschichten erzählen

WEINBESCHRIEB

Erstellt: März 2017
Überarbeitet:
Charakter: Würzig, kraftvoll

Cuvée
TENTATION
Récolte 2014

Pays de l'Hérault
Indication Géographique Protégée

DER JAHRGANG

Die Werkmeister Zeus', le phénomène Cévenol und les pluies d'équinoxe, prägen die Ernte 2014. Dank sorgfältiger Planung gelingt es, die Trauben vor den sintflutartigen Regenfällen einzukellern.

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 ergänzt.

TRAUBENSORTEN

55% Cabernet Sauvignon
25% Grenache noir
10% Syrah
10% Carignan

AUSBAU / ABFÜLLUNG

24 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: März 2017

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Kräftigen Speisefolgen, Wildgerichten, Braten, Gulasch, reifem Hartkäse.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Klassische rubinrote Farbe. Elegante, versteckte Fruchtnoten ergänzen die gewohnte Würzigkeit. Dieses Zusammenspiel lässt einen vielfältigen Wein erwarten.

Sanfte Gerbstoffe und milde Säure bilden das geschmackliche Fundament. Darauf ruhen an Zimt und Gewürznelke erinnernde Aromen. Die klassische Eichenholzkomponente und ein Anflug von Fruchtigkeit gesellen sich hinzu. In der Tat, ein vielschichtiger Wein.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 5.3 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2017
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2025

Hinweis:

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