

WEINBESCHREIB

Erstellt: März 2018
Überarbeitet:
Charakter: fruchtig, erfrischend

Cuvée
EXPRESSION FENOLHETO
CLÉ DE SOL
Récolte 2016

Saint-Guilhem-le-Désert
Indication Géographique Protégée
Val de Montferrand

DER JAHRGANG

Der Winzer begleitet die Rebe, das Klima schwingt den Taktstock! Dezember 2015 zeigt die höchsten Temperaturen seit 1950. Das bedeutet Frühling im Winter. Zum Frühlingsbeginn ist es zipfelkalt. Da und dort regiert Meister Frost. Der Weinstock hingegen bewältigt die klimatischen Extreme des Südens. Der Abdruck davon findet sich im Charakter dieses Weines. Voraussetzung dafür ist unsere fachkundige Hand.

HINWEIS: Fingerspitzengefühl und Erfahrung sind die Grundlage für den Wein-Ausbau im Eichenholz. Traubensorte und die Wahl des Eichenholzes sind passgenau abzustimmen. Wir entscheiden uns für die Sorte Grenache blanc und die ungeröstete Barrique.

TRAUBENSORTE

100% Grenache blanc

AUSBAU / ABFÜLLUNG

4 Monate auf der Hefe in der Barrique.
Abfüllung: Mai 2017

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 13° C
Entkorken: direkt vor Verkostung
Dekantieren: Nein

PASST ZU

Apéro riche. Hellem Fleisch und pochiertem Fisch an gebundenen Saucen. Junge, milde Schaf- und Ziegenkäse.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Hellgelbe, abgeklärte Farbe. Im Geruch zeigen sich Noten von Rahmcaramel mit einem Hauch von grünem Apfel.
Im Mund bestätigt sich der geruchliche Eindruck. Eine zarte Eichenholznote umschliesst die Aromatik. Die erfrischenden Fruchtsäuren im Abgang lassen die Aromen in ihrer ganzen Vielfalt erklingen.

ANALYSE

Alkohol: 14.0% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 5.4 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

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

Hinweis:

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