



**BERGERIE DE FENOUILLET**

WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: Mai 2016  
Überarbeitet:  
Charakter: Fruchtig, mittelkräftig

### Cuvée **RENAISSANCE**

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:** 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**

Kräftiges Rubinrot mit violetterm Rand. Beerenfruchtnoten mit diskret rauchiger, an Röstnoten erinnernde Komponente. Im Auftakt dezente Eichenholznote. Es folgen Himbeeraromen und milde, angenehm trocknende Tannine. Frucht- und Eichenholzgeschmack klingen gemütlich aus und verlangen nach dem nächsten Schluck.

### **AUSBAU / ABFÜLLUNG**

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Mai 2016

### **ANALYSE**

Alkohol: 14.5% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 5.9 g/l

### **SERVICEEMPFEHLUNG**

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

### **PASST ZU**

Leichteren bis mittelkräftigen Mahlzeiten. Ausgiebigen Vorspeisen und Grillspezialitäten. Piccata alla milanese.

### **LAGERFÄHIGKEIT**

Erste Verkostung ab: ab Weihnachten 2016  
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.