

BERGERIE DE
FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2016
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, mittelkräftig

Cuvée
LES CLAPAS
Récolte 2014
Coteaux du Languedoc
Appellation d'Origine 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: Die Cuvée Les Clapas besteht aus den klassischen Traubensorten des Languedoc. Seit je sind der Grenache noir und die Syrah im Süden zuhause. Ihre Beliebtheit hatte zur Folge, dass sie zu Weltenbummler wurden. Wir finden sie heute in allen bedeutenden Weingegenden.

TRAUBENSORTEN

50% Syrah
50% Grenache noir

AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Mittelkräftigen Mahlzeiten. Zu Vesper und Grillspezialitäten. Zu Teigwaren-gerichten, kaltem Fleisch.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Kräftiges Rubinrot mit jugendlich violetter Tönung. Der Geruch erinnert an Brombeere und Kirschen. Ausgewogener, aromatischer Geschmack von mittelkräftiger Statur. Die Gerbstoffe sind im Gleichgewicht mit den jugendlichen Säuren und den Beerenfruchtaromen.

ANALYSE

Alkohol: 14.0 % Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 5.3 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung 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.