

BERGERIE DE
FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2011
Überarbeitet: Oktober 2015
Charakter: Fruchtig, kraftvoll

Cuvée
BAROQUE
Récolte 2009

Pays de l'Hérault
Indication Géographique Protégée

DER JAHRGANG

2009 herrscht typisches Mittelmeerklima. Eiskalte Tage und Nächte mit Regen und teilweise Schnee beherrschen die Wintermonate. Im Sommer fehlt das Wasser. Dank intensiver und zum richtigen Zeitpunkt erfolgter Bodenbearbeitung gelingt es, den Rebstöcken das spärlich vorhandene Wasser zu erhalten.

HINWEIS

Je grösser die Flasche, desto harmonischer erfolgt die Reifung. In der 150 cl Magnum Flasche reift die Cuvée Baroque besonders vorteilhaft. Der Unterschied zur 75 cl Flasche ist verblüffend.

TRAUBENSORTEN

55% Cabernet Sauvignon
15% Syrah
15% Carignan
10% Grenache noir
5% Mourvèdre

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Juni 2011

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 16° C
Entkorken: 3 Std. vor Verkostung
Dekantieren: Ja

PASST ZU

Kraftvollen Gerichten. Rotem Fleisch. Daube, Wildpfeffer, Gulasch. Hartkäse.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Die Farbe ist kräftig, dicht und dunkel. Der Geruch schwarzer Beeren überlagert die säuerlichen, versteckten Geruchskomponenten. Gemeinsam mit Aromen von unaufdringlichem Eichenholz und Gewürzen ergibt sich eine raffinierte Komplexität.

Die Gerbstoffe des Eichenholzes und jene des Weines vermählen sich. Es ergibt sich eine behaglich trocknende Aromatik. Im Hintergrund stehen die Frucht- und Gewürzaromen. Der Körperbau ist kraftvoll und wohl proportioniert.

ANALYSE

Alkohol: 14.0% Vol.
Zucker: 2.4 g/l
Säure: 5.0 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2011
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2020

Hinweis:

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