

BERGERIE DE  
**FENOUILLET**



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: Februar 2012  
Überarbeitet: Oktober 2015  
Charakter: Würzig, kraftvoll

Cuvée

### **BAROQUE TENTATION**

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:** Zwei Jahre ruht dieser Wein im Eichenholzfass. Die lausbübische Unruhe macht Abgeklärtheit Platz. Die Fruchtigkeit wird durch Gewürznoten von Zimt und Nelken abgelöst. Je grösser die Flasche, desto harmonischer die Reifung. In der Magnum Flasche reift die Baroque Tentation 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**

24 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Februar 2012

#### **SERVICEEMPFEHLUNG**

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

#### **PASST ZU**

Üppigen, ausgiebigen Mahlzeiten. Rotem, gegrilltem oder gebratenem Fleisch. Reifem Hartkäse, Parmesan, Cantal.

#### **FARBE / GERUCH / GESCHMACK**

Kräftige, abgeklärte, lebendige Farbe. Die Gewürznoten prägen den Geruch. Sie erinnern an Zimt, Gewürznelken, Weihnachtsgebäck. Die ursprünglich vorhandenen Fruchtnoten sind beinahe ganz verschwunden.

Kraft, Dichte und Vielschichtigkeit prägen den Geschmack. Die trocknenden Gerbstoffe und die Gewürzkomponenten ergänzen sich gegenseitig. Die Aromatik ist lang anhaltend.

#### **ANALYSE**

Alkohol: 14.0% Vol.  
Zucker: 2.0 g/l  
Säure: 5.4 g/l

#### **LAGERFÄHIGKEIT**

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2012  
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.