



Le Quotidien 2019

Bergerie de Fenouillet Frankreich Vacquières

Weinbeschrieb

Zu je einem Drittel vermennt entsteht aus Carignan, Grenache Noir und Cabernet Sauvignon dieser „Le Quotidien“. Die Bedeutung vom Namen lässt besonders bei französischen Weinliebhabern fragende Blicke entstehen. Der Begriff „quotidien“ steht für Tausendsassa. Einem Verwandlungskünstler gleich, wechselt er die Bedeutung und wird in Frankreich virtuos eingesetzt. Im einfachsten Sinn steht „quotidien“ für „jeden Tag“. Was den Namen wiederum perfekt macht für diesen würzigen Rotwein.

Lebendige, jugendliche purpurrote Farbe mit schimmernden Reflexen im Glas. Würzige Komponenten eingebettet in dezentes Eichenholz, gekrönt von einem Hauch schwarzer Kirsche in der Nase machen Lust auf einen ersten Schluck. Im Gaumen vollenden eine feine Kakaonote und leicht trockene Tannine das intensive Geschmackserlebnis.

Bei uns erhältlich für CHF 17.80 inkl. MwSt.



1/3 Cabernet Sauvignon

1/3 Carignan

1/3 Grenache Noir

Wissenswertes

Die Idee hinter diesem Produkt ist es, Jung und Alt zu vermengen. Also werden daher die Säfte von jungen Rebstöcken mit denen von alten Reben vermennt. Da die Natur ganzheitlich dem Alterungsprozess verfallen ist, sind in der Zwischenzeit auch die jungen Rebstöcke heute gealtert. Sprich, nicht mehr so jung wie zu Beginn des Quotidien – Projektes. Dennoch aber ist die Altersdifferenz noch dieselbe. Im Vergleich zu den heute uralten Cabernet- Stöcken, haben die anderen Reben immer noch ein „jugendliches“ Alter.

Die Lagerfähigkeit des Quotidien 2019 liegt bei mindestens acht Jahren. Natürlich spielt die optimale Lagerbedingung eine sehr grosse Rolle. Bei konstanter Temperatur, vor Licht und unnötigen Erschütterungen geschützt, kann ein Wein sehr alt werden und in der Qualität kaum Einbusse erlangen.

Gebiet

Das Jahr 2019 war ein Sonnenjahr. Der Winter war mild, der Frühling kühl. Es erfolgte ein später Austrieb. In den Sommermonaten kam Hitze auf und eine Trockenheit lag über Vacquières. Mitte Juni erreichte das Barometer 45°C! Sowas hat es in Südfrankreich noch nie gegeben. Der Wachstum geriet für eine kurze Phase ins Stocken, die Ernte verzögerte sich leicht. Mit Geduld musste den Reben die nötige Reifezeit gegeben werden. Schön, wenn auf beharrliches Abwarten ein qualitativ einwandfreies und sonnengeküsstes Traubengut der Lohn ist.

