

WYGUET TERRET CJ RESERVA, AOC BARRIQUE 2017

Der Riserva entsteht aus den reifsten Trauben der Sorte Cabernet Jura aus den besten Terreter AOC Lagen. Selektiv gelesen und Mengenbegrenzt kommt das Potential der Rebsorte noch mehr zum Ausdruck. Reinsortig angebaut und konzentriert reift der Riserva mehrheitlich in neuen Barrique, je nach Jahr zwischen 10 und 15 Monaten. Dadurch erhält der Wein Tiefgang und Komplexität. Nach der Abfüllung erfolgt eine weitere Reifezeit auf der Flasche, so dass der Rotwein nach insgesamt 18 Monaten auf den Markt gelangt.

Traubensorte

Cabernet Jura

Weincharakter

Zu Beginn noch zurückhaltend und verschlossen erschliesst sich die optimale Trinkreife nach 2-3 Jahren mit sehr gutem Lagerungspotential über weitere 5-8 Jahre. Im Glas dunkle, gereifte Farben, intensives Violett. In der Nase Duft nach alten Teerosen, Dörripflaumen, schwarzer Schokolade und auch Cassis; schwarze Beeren, Kaffee und etwas Tabak. Im Gaumen dicht, extraktreich und komplex, verhalten fruchtig, vollmundig und doch komplexes Bouquet mit Eleganz. Durch den Barrique-Ausbau erhält er eine edle Tanninstruktur, die gut eingebunden ist. Beeindruckender Gaumenfülle und Harmonie durch den Ausbau und die Lagerung mit weiterem Potential.

Eignung

kräftige Mahlzeiten, Braten, Wild, Grilladen

Weinangaben

Jahrgang	2017
Alkohol	13,2 % Vol.
Einheit	75 cl
Ausbau	15 Monate im Barrique
Servieren bei	18 – 22°C
Lagerung	8 – 10 Jahre
Preis	24.–

