

## TECHNISCHE DATEN - JAHRGANG 2002

Alkohol	:	12,6	%
Flüchtige Säure	:	0,38	g/l
Restzucker	:	1,6	g/l
Extraktstoffe	:	27,1	g/l
Freie SO <sub>2</sub>	:	0,018	g/l
Ertrag pro Hektar	:	21	Hektoliter/ha
Bepflanzungsfläche	:	21	Hektar
Rebsorten	:	Merlot - 80 %, Cabernet Franc+Cabernet Sauvignon 20%	
Ph	:	3,52	
Durchschnittsalter des Weinbergs : 25-30 Jahre			

Bodenbeschaffenheit	:	saurer Lehmboden + Kies + eisenhaltiger Sandstein, vor Ort Eisenschlacken genannt
Die Lage	:	eine Hochebene(angeschwemmte Terrasse aus dem Quartär),die eine maximale Sonneneinstrahlung sichert
Pflege im Weinberg	:	viermal Pflügen (ohne chemische Unkrautvernichtung), mit Weinstockpflege von Hand, Ausschneiden der Fruchtaugen
Die Weinlese	:	von Hand, vom 26. September bis zum 3. Oktober und Auslese auf Sortiertisch
Die Weinbereitung	:	klassisch, langsame Maischevergärung bei eingetauchtem Trester
Reifungsprozess/Ausbau	:	vierzehnmonatige Reifung in demi-muids (600 l fassende französische Eichen- Holzfässer von 5 cm Stärke). Jährlich 10% Erneuerung. Das Ziel von dem demi-muids ist die langsame Oxydation durch die Poren im Holz und nicht der Holz-Geschmack. Klärung durch achtmaliges Abziehen.

### Jahrgang 2002 - Die gute Seite einer Wetterkatastrophe :

Die Blütezeit der Weinstöcke erfolgte in einer von einem Wettersturz beeinflussten und stark regnerischen ersten Juniwoche: die meisten Blüten fielen ab, d.h. die jungen Weintrauben litten unter der Verrieselung („couleur“) mit der Aussicht auf eine mengenmäßig kleine Ernte, aber auf schnelle Reifung. Bei der Weinlese müssen übrig gebliebene kleine unreife und saure Beeren („millerandage“) sorgfältig aussortiert werden, um dann ein hochwertiges und ausgewogenes Lesegut zu erhalten. (12,6° natürlicher Alkohol).

**Bukett :** In der Nase erster delikater Eindruck, puderige Frische, fast kreidig, erinnert an milde Pfefferminz Bonbons, wo sich Basilikum, Sternanis, Fenchel, Melisse, Lorbeer, Sellerie, Patchouli, Zeder und Kampfer vermischen. Dann überholt von einer zweiten wärmeren eher von Gewürzen beeinflussten Geruchslinie wie Kümmel, Curry, Zimt und Muskatnuss und getrocknete Orange mit Gewürznelken (wie aus alten Gewürzmischungen) und weißer Pfeffer, Honig und Wachs. Leichte blumige Note von Maiglöckchen, Wildnelke, Iris, Veilchen und welker Rose breitet sich aus.

**Am Gaumen :** anfangs ein Hauch von Grenadine, dann Entwicklung von Fruchtaromen wie schwarze Johannisbeere, Erdbeerpüree, erweitert sich zu kandiertem Ingwer, gearter Zitrone, Pampelmuse, Estragon, rundet ab zu Pflaumenkompott, Himbeere, Feige, und klingt ab über Kirschkernelnote, Brombeerkonfitüre, Haselnuss, Milchkaramelle, Lakritz mit einer Prise Kakao. Im Finale Aromen vom Räucherpapier, Harz und hellem Tabak.

Am geleerten Glas bleibt eine flüchtige Note von Lindenblüten und geschnittenem Heu haften, und vervollständigt damit die Eleganz dieses Jahrgangs.

*Volle Entwicklung : von 2005 bis 2010.*

*Servieren bei Zimmertemperatur : 18°C.*