

# WEINBUND BERLIN

**Der Weinbund Berlin stellt in regelmäßigen Abständen einen von allen zehn Mitgliedern ausgesuchten Wein vor. Es handelt sich dabei immer um ein Gewächs, das durch Typizität und Qualität besticht. Rebsorte und Herkunft müssen erkennbar sein und geschmacklich überzeugen. Bei der Auswahlprozedur für den Weinbund-Wein lassen sich die Mitglieder von der Prämisse leiten, die Vielfalt und Individualität in der Weinwelt zu zeigen und unseren Kunden anzubieten.**

## **2004 Domaine Bertrand-Bergé AOC Fitou, Languedoc/Frankreich**



(ausgezeichnet mit der Goldmedaille 2006 der Vignerons Independants)

Die Weinregion Languedoc erstreckt sich in einem breiten Bogen um das Mittelmeer von den östlichen Pyrenäen bis zum Departements Gard im Hérault. Die 2600 Hektar große Appellation Fitou, geographisch unterteilt in die zwei Zonen Fitou de Hautes-Corbières (u.a. Paziols) und Fitou Maritime, wurde bereits 1948 als erste Rotwein-AOC des Languedoc klassifiziert. In neun Gemeinden werden lagerfähige Rotweine hauptsächlich aus Carignan und Grenache Noir erzeugt, die mindestens 9 Monate im Fass reifen.

Die Domaine Bertrand-Bergé, ein 33 Hektar großer Familienbetrieb in Paziols, wird in der 6. Generation von Jérôme Bertrand geleitet. In seinen Weingärten stehen bis zu 70 Jahre alte Rebstöcke aus Carignan, Grenache und Syrah, die auf dem tonsandigen Lehm-Kalk-Terroir ideale Bedingungen vorfinden. Die mediterranen Rebsorten Carignan (Säure, Tannin, Farbe) und Grenache Noir (vollmundig, konzentriert, würzig) ergänzen sich vorzüglich und bilden so den Grundstock für tiefgründige, hochwertige Rotweine.

Jérôme Bertrand gehört dem Winzerverband der unabhängigen Winzer (Vignerons Indépendants de France) an. Deren Mitglieder binden sich an eine Charta und garantieren, dass der Wein von einem unabhängigen Winzer hergestellt wird, der die gesamte Produktionslinie beherrscht, also selbst anbaut, keltert, ausbaut, abfüllt und vermarktet.

Auf der Domaine Bertrand-Bergé werden die Weinberge traditionell kultiviert, um ein Optimum an Reife zu erreichen. Für den Fitou 2004 wurden die Trauben (60 % Carignan, Grenache) entrappt, sanft pneumatisch gepresst und über 3 Wochen bei kontrollierter Temperatur der Maische vergoren. Nach 18-monatiger Reifung im Eichenfass wurde der Wein im Mai 2006 auf die Flasche gezogen. Der Fitou entfaltet ein Bukett floraler Aromen mit Noten von Tabak, Konfitüre und dunklen, reifen Beeren (Brombeeren). Auf dem Gaumen zeigt er sich rund, weich mit einer intensiven Frucht und geschmeidigen Tanninen. Der Wein ist jetzt trinkreif und gut 5 Jahre lagerfähig. Ein idealer Begleiter für Lamm- und Rindfleischgerichte.

**1 Flasche (0,75 l) 7,90 €**  
(1 Liter = 10,52 €)