

## C'est la vie – JoliVie

Die Trauben für diesen aussergewöhnlichen Bordeaux stammen von drei Nachbarn im Osten der Bordeaux-Region. Die ausgewogene Assemblage von Merlot und Cabernet ergab einen kräftigen und harmonischen Wein, der dem aussergewöhnlichen Jahrgang gerecht wird. Mit der unkomplizierten Art dieses Gemeinschaftswerkes kommen sich die Gäste



näher und Fester lassen sich feiern, wie sie fallen. Der Wein verbindet und kennt keine Grenzen.

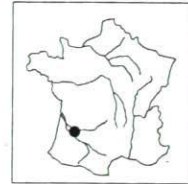
**Der Künstler:**  
Vlado Franjevic  
Geboren am 4. August  
1963 in Marinac, Kroatien,  
lebt in FL-Mauren

Seit vielen Jahren taucht Vlado Franjevic mit seiner Malerei in eine Welt der Phantasie und der Symbole - bunt, geheimnisvoll und träume-

risch. In seinem Heimatland musste er schmerz-  
lich erleben, wie neue politische Grenzen gezo-  
gen wurden. Er selbst blieb offen, bereiste die  
Welt und verarbeitete seine Eindrücke in phan-  
tasievolle bunte Bilder, die vor Kraft strotzen.  
Das ländliche Leben und das Mondlicht seiner  
Heimat verbinden sich mit den Einflüssen seiner  
Reisen. Wie der Wein kennen auch die Bilder  
von Vlado Franjevic keine Grenzen.

**Bio-Anerkennung:** Ht Combes FESA seit  
1980, Maillard Nature et Progrès seit 1987,  
Prade FESA seit 1970.

DELINAT AG, Haus zur Glocke, 9410 Heiden, Tel. 071/91 22 66



<b>Rot</b> Weinart	<b>F</b> Land	<b>Bordeaux</b> Region	<b>1990</b> Jahrgang			<b>STW</b> Gerichtekomb.	<b>94/00</b> Reife/Lagerung	<b>166.90</b> Artikel-Nr.
-----------------------	------------------	---------------------------	-------------------------	--	--	-----------------------------	--------------------------------	------------------------------

## JoliVie Bordeaux AC 1990



**Traubensorten:** 50% Merlot, 25% Cabernet Franc,  
25% Cabernet Sauvignon.

**Degustation:** Dunkles Purpur; kräftiges, komplexes Aroma,  
(29. September 1994) schwarze Beeren, Cassis; voller, harmonischer Körper,  
anhaltend.

**Reife/Lagerung:** Jetzt trinkreif; lagerfähig bis 2000.

**Passende Speisen:** Eintöpfe, Wildgerichte.

**Servieren:** 18° C. Flasche zwei Stunden vor dem Servieren öffnen.

**Spezieller Hinweis:** Gelungene Assemblage eines aussergewöhnlich  
guten Jahrgangs

### Meine Bemerkungen:

**Analyse vom 3. Okt. 1994**  
Alkohol: 12,5 % Vol.  
SO<sub>2</sub> frei: 10 mg/l  
Flüchtige Säure: 0,58 g/l  
Gesamtsäure: 5,1 g/l  
pH: 3,44

Aufzuckerung: keine