

Bergerie de Fenouillet

Unser Weinkeller

Der Weinkeller ist die Geburts- und Erziehungsstätte unserer Weine.

Im Cuvier bieten rostfreie, temperaturregulierte Stahltanks Gewähr dafür, dass die Gärung unter idealen und hygienisch einwandfreien Bedingungen abläuft.

Die Kelterung unserer Weine betrachten wir dann als erfolgreich, wenn es uns gelingt, die Wesensart der Traubensorte und die Besonderheiten des Jahrganges, des Bodens und der Lage, im Wein abzubilden. Derart resultieren von Jahrgang zu Jahrgang unterschiedliche Weine hinsichtlich Farbintensität, Konzentration, Dichte und Aromatik. Unsere Weine beeindrucken und überraschen durch ihren Kontrast zu den aktuellen Weinmodetrends.

Im Reifungskeller befinden sich ausschliesslich Eichenholzfässer. Sie sind von unterschiedlicher Grösse. Das zur Herstellung verwendete Eichenholz stammt von französischer, amerikanischer und slowenischer Eiche. Die Erneuerung der Holzfässer geht behutsam vonstatten und folgt einem Plan. Den Anteil an Geschmack beeinflussenden neuen Eichenholzfässern halten wir tief. Die Röstnoten des Eichenfasses sollen die Eigenheit unserer Weine diskret ergänzen und keinesfalls dominieren.

Unsere Weine sind naturbelassen. Wir verzichten auf den Einsatz von Schönungsmitteln.



