

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: April 2020
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, erfrischend

Cuvée **LE ROSÉ** Récolte 2019

Saint-Guilhem-le-Désert
Indication Géographique Protégée
Val de Montferrand

DER JAHRGANG

2019 ist ein Sonnenjahr. Der Winter ist mild, der Frühling kühl. Der Austrieb erfolgt spät. Die Sommermonate sind heiss und trocken. Am 28. Juni lässt eine Hitzewelle die Temperaturen auf über 45° C klettern. Das hat's noch nie gegeben. Die Trauben benötigen mehr Zeit, um ihre optimale Reife zu erreichen. Unsere Geduld wird mit qualitativ einwandfreiem Traubengut belohnt.

HINWEIS: Der Jahrgang und die Traubenreife bestimmen wieviel Farbe aus der Traubenhaut in den Wein gelangt. Diese Elemente sowie die Anteile der unterschiedlichen Traubensorten erklären die von Jahr zu Jahr unterschiedliche Farbtonung unserer Rosés.

TRAUBENSORTEN

85% Grenache noir
15% Syrah

AUSBAU / ABFÜLLUNG

6 Monate im Stahltank
Abfüllung: April 2020

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 12° C
Entkorken: direkt vor Verkostung
Dekantieren: Nein

PASST ZU

Flammkuchen, milden asiatischen Gerichten, Salatvariationen, Apéro riche, mag kleine und grössere gemütliche Runden...

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

«Wow, riecht der fruchtig». Mit leuchtenden Augen wird das erste Glas Rosé begeistert kommentiert.

Im Mund findet ein freudiger Tanz statt. Rote Beeren, eine erfrischende Säure, ein Hauch von Mango und Melone und eine grosse Portion Unbeschwertheit zaubern Glücksmomente ins Glas.

ANALYSE

Alkohol: 14.0% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 4.5 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Frühling 2020
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2024

Hinweis:

Optimale Lagerbedingungen verlängern die erwähnte Flaschenreife um ein bis zwei Jahre. Vermeiden Sie sprunghaftes Auf und Ab der Lagertemperatur.