

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2020
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, kräftig

Cuvée
EXPRESSION FENOLHETO
LES OIES
Récolte 2016

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

DER JAHRGANG

Der Winzer begleitet die Rebe, das Klima schwingt den Taktstock! Dezember 2015 zeigt die höchsten Temperaturen seit 1950. Das bedeutet Frühling im Winter. Zum Frühlingsbeginn ist es zipfelkalt. Da und dort regiert Meister Frost. Der Weinstock hingegen bewältigt die klimatischen Extreme des Südens. Der Abdruck davon findet sich im Charakter dieses Weines. Voraussetzung dafür ist unsere fachkundige Hand.

HINWEIS: Erinnern Sie sich an unsere Expression Les Oliviers 2014, den Wein ohne Eichenholzausbau? Zwei Jahre später dürfen wir uns erneut über hervorragende Syrah Trauben freuen. Der Jahrgang 2016 wünscht sich jedoch die Ruhe im Eichenholz. Zwei Jahre reift die Expression 2016. Jetzt präsentiert sie sich in ihrer ganzen Pracht.

TRAUBENSORTE

100% Syrah

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Schimmerndes Purpurrot mit violetten Rändern. Der Duft von warmer Brombeerkonfitüre vermählt mit Eichenholz und einer zarten Mokka-Note beglückt die Nase.

Was der Mund wohl bringen mag? Dunkle Beerenfrucht, Eichenholz, leicht trocknende Tannine und ein lang anhaltender Abgang.

AUSBAU / ABFÜLLUNG

24 Monate in Barriques und Foudres aus französischer Eiche.
Abfüllung: Mai 2019

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 5.8 g/l

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 17° C
Entkorken: 4 Std. vor Verkostung
Dekantieren: Ja

PASST ZU

Grilltem Lachssteak mit Gemüse vom Grill, einer Vielfalt von mittelkräftigen bis kräftigen Mahlzeiten.

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2019
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2025

Hinweis:

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