

# BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: Februar 2020  
Überarbeitet:  
Charakter: Fruchtig, mittelkräftig

Cuvée  
**EXPRESSION FENOLHETO**  
**PERDREAUX**  
Récolte 2017

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

### DER JAHRGANG

Frost im Frühling, unregelmässige Blüte und mehrmonatige Trockenheit, das sind die Eckpunkte des Weinjahres 2017. Die Veränderung der klimatischen Bedingungen wird uns erneut bewusst. Das erfordert erhöhte Wachsamkeit. Die Equipe von Fenouillet bestätigt erneut ihre Fachkompetenz. Dieser Wein ist der Beweis dafür.

**HINWEIS:** Die erste Ausgabe der Expression Carignan trägt den Jahrgang 2009. Sie ist das «Abschiedsgeschenk» der ältesten Parzelle auf Fenouillet. Diese Parzelle aus dem Jahre 1964 ist in keinem guten Zustand. Sie muss gerodet werden. Die zweite Ausgabe besteht ebenfalls aus 100% Carignan. Die Trauben stammen von Rebstöcken, die wir selbst gepflanzt haben.

### TRAUBENSORTE

100% Carignan

### FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Ein ofenfrischer Streuselkuchen mit Johannisbeeren oder doch der warme Beerentraum mit Vanilleglace...? Die Nase wird beglückt vom lebendigen Beerenduft.

Im Mund werden die Beeren von einer erfrischenden Säure und angenehm trocknenden Tanninen begleitet.

Augen schliessen, geniessen und abtauchen ins einmalige Ambiente von Fenouillet.

### AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer Eiche.  
Abfüllung: Juni 2019

### ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 4.5 g/l

### SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 17° C  
Entkorken: 2 Std. vor Verkostung  
Dekantieren: Ja

### PASST ZU

Gemütlichen Sommerabenden im Freundeskreis. Mittelkräftigen, mild gewürzten Mahlzeiten. Pasta mit Gemüse oder Pilzen.

### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Frühling 2020  
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2027

### Hinweis:

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