

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: August 2020
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, erfrischend

Cuvée **LE BLANC** 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: Die Ernte und Pressung der Trauben der Cuvée Le Blanc erfolgt gleichentags. Ein Teil des Traubenmostes verschiedener Sorten wird gemeinsam vergoren. Das sind die idealen Voraussetzungen für ausgewogene, komplexe und lagerfähige Weissweine.

TRAUBENSORTEN

30% Sauvignon blanc
25% Grenache blanc
20% Chardonnay
20% Marsanne
5% Roussanne

AUSBAU / ABFÜLLUNG

8 Monate auf der Hefe im Stahltank.
Abfüllung: Mai 2020

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 13° C
Entkorken: direkt vor Verkostung
Dekantieren: Nein

PASST ZU

Fisch-Variationen, Apéro-Buffer, bunte Salat-Kreationen, Weisssschimmel- und Frischkäse-Häppchen.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Hellgelbe, lebendige Farbe mit schimmernden Reflexen.

Der Sauvignon blanc zaubert die Wärme des Südens in die Nase. Eine fröhliche Kombination exotischer Früchte machen Lust auf den ersten Schluck. Mango, Pfirsich, Ananas und Passionsfrucht dekoriert mit einem Hauch Kokosnuss werden im Mund von einer erfrischenden Säure begleitet.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: 1.2 g/l
Säure: 4.7 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 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.