

WEINBESCHREIB

Erstellt: Juni 2018
Überarbeitet:
Charakter: Süss, Dessertwein

Cuvée
CARTHAGÈNE FENOLHETO

Récolte 2017

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 Carthagène ist ein süsser Dessertwein. Sie besteht aus frischem Traubenmost (75%) und Weinbrand. Ihr Ursprung reicht weit in die Weinbaugeschichte des Languedoc zurück. Jede Carthagène ist ein Unikat. Die Zubereitung bleibt das Geheimnis des Winzers.

TRAUBENSORTEN

Der Traubenmost beinhaltet zu gleichen Teilen folgende Traubensorten:

| | |
|----------------|-----------------|
| Marsanne | Roussanne |
| Grenache blanc | Sauvignon blanc |
| Chardonnay | Vermentino |

AUSBAU / ABFÜLLUNG

8 Monate im Stahltank
Abfüllung: Juni 2018

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 5 - 8° C
Entkorken: direkt vor Verkostung
Dekantieren: Nein

PASST ZU

Süssspeisen, Kuchen, Mandelgebäck, Karamellglace, Fruchtsalat.

Mutige Verkoster wagen einen Versuch mit hauchdünn geschnittenem Lardo, (weisser Speck, Spezialität aus Italien) oder Roquefort.

«Gluschtige» Rezepte unter:

www.fenouillet.ch

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Goldgelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen. Vielfältiger, süsser Geruch. Erinnert an eingelegte Dörrfrüchte. Birnen, Zwetschgen, Feigen und Rosinen.

Milde Süsse umschliesst die Vielfalt der Aromen. Im Hintergrund findet sich eine zartbittere Note. Sie verleiht Lebendigkeit und entfacht ein Feuerwerk von aromatischer und lange anhaltender Komplexität. Köstlich!

ANALYSE

Alkohol: 16.0 % Vol.
Zucker: 138 g/l
Säure: 3.3 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2018
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2025

Hinweis:

Die Carthagène ist nicht filtriert. Im Laufe der Reifung ist eine natürliche Trübung möglich, die zu Depotbildung führen kann. Dies ist der Qualität nicht abträglich. Die Flasche stehend und vor Lichteinfluss geschützt lagern. Nach dem Öffnen ist sie im Kühlschrank mehrere Monate haltbar.