

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHREIB

Erstellt: Juni 2020
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, mittelkräftig

Cuvée

RENAISSANCE

Récolte 2018

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

DER JAHRGANG

2018 gehört zu den abwechslungsreichen Weinjahren. Schnee Ende Februar, Feuchtigkeit und Wärme im Frühling, Hitze im Sommer und milde, sanfte Tage im Herbst. Dank aufmerksamer Begleitung und sorgfältiger Pflege durch unsere Equipe meistern die Reben die klimatischen Herausforderungen mit Bravour.

HINWEIS: Besteht ein Wein aus einer einzigen Traubensorte, ist er keine Cuvée. Die Trauben der Renaissance entstammen unterschiedlichster Lagen und Expositionen. Deren Weine sind sehr verschieden. Deshalb gestatten wir uns auch in diesem Falle die Bezeichnung „Cuvée“.

TRAUBENSORTE

100% Grenache noir

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Lebendiges rubinrot mit schimmernden Reflexen. In der Nase tanzen rote Beerenfrüchte und Eichenholz-Röstnoten ein harmonisches Duett. Eine dezente Mandelnote schwingt fröhlich mit. Himbeere und Erdbeere, Eichenholz und eine samtene Textur sorgen für Musik im Mund...

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate im Foudre aus
amerikanischer Eiche.
Abfüllung: Mai 2020

ANALYSE

Alkohol: 14.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 5.2 g/l

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Polenta, Grillkäse, Teigwarengerichten
und gemütlichen Abenden im
Freundeskreis.

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2020
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2026

Hinweis:

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