

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: November 2020
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, erfrischend

Cuvée
EXPRESSION FENOLHETO
L'ESCARGOT
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: Vermentino und Grenache blanc haben keine Eile. Als letzte weisse Trauben kommen sie im Herbst 2019 in den Keller. Im gemächlichen Tempo durchlaufen sie die Gärung. Wir lassen sie gewähren und dürfen uns über eine hocharomatische Cuvée freuen.

TRAUBENSORTEN

70% Vermentino
30% Grenache blanc

AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Fühlt sich wohl in Begleitung von Meeresfrüchten und Fisch. Gesellt sich gerne zum reichhaltigen Apéro und zu leichten Speisen.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Leuchtende, hellgelbe Farbe mit perlmuttfarbenen Reflexen.

Was für ein himmlischer Duft beglückt die Nase. Blütenzauber, Frucht und mineralische Noten sorgen für Abwechslung.

Im Mund etwas zurückhaltend im Auftakt. Eine knackige, erfrischende Säure gesellt sich zur aromatischen Vielfalt und sorgt für ein elegantes, rassiges und komplexes Geschmackserlebnis.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: 1.5 g/l
Säure: 4.5 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2020
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.