

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: April 2021
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, frisch

Cuvée
LA PIQUE
Récolte 2019

Languedoc
Appellation d'origine protégée

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: Nachdem uns die Expression Vermentino-Roussanne 2015 viele Komplimente bescherte, haben wir uns entschlossen, diesen Wein in unser Sortiment aufzunehmen. Die Jahrgangsunterschiede sorgen für Abwechslung, der Charakter bleibt unverkennbar. La Pique ist der Name einer kleinen Schelle, die von unseren Schafen mit Stolz getragen wird.

TRAUBENSORTEN

Grenache blanc
Vermentino
Roussanne
Marsanne

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Hellgelbe, leuchtende Farbe mit perlmuttfarbenen Reflexen.

Ofenfrisches Aprikosen-Brioche oder warmer Nektarinen-Kuchen...? Die Nase verspricht ein verheissungsvolles Geschmackserlebnis.

Im Mund gesellen sich zum Steinobst feine Zitrusnoten und eine Prise Caramel. Angenehme Fruchtsäuren und eine prickelnde Kohlensäure sorgen für Frische und Lebendigkeit.

AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: 2.0 g/l
Säure: 4.7 g/l

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 11 °C
Entkorken: direkt vor Verkostung
Dekantieren: Nein

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2020
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2024

PASST ZU

Quiche und Canapés, Pastagerichten mit heller Sauce, Risotto und zu gemütlichen Apéro riche-Runden.

Hinweis:

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

www.fenouillet.ch