

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: August 2021
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, erfrischend

Cuvée **LE BLANC** Récolte 2020

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

DER JAHRGANG

2020 zeigt sich das Klima von seiner angenehmen Seite. Milde Wintermonate, sonnige Frühlingstage und viel Wärme im Sommer. Mehrmonatige Trockenperioden bleiben glücklicherweise aus. Dem frühen Austrieb folgt ein sieben Tage früherer Erntestart. Die unregelmässigen Niederschläge bereiten weniger Sorgen als in anderen Jahren. Wir keltern reife und gesunde Trauben.

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% Vermentino
20% Sauvignon blanc
20% Grenache blanc
15% Marsanne
10% Chardonnay
5% Roussanne

AUSBAU / ABFÜLLUNG

8 Monate auf der Hefe im Stahltank.
Abfüllung: Mai 2021

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Fisch-Kreationen, leichte Köstlichkeiten vom Grill, Spargeln, Gemüsegerichten, festlichen Apéro-Runden.

www.fenouillet.ch

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Lebendiges Hellgelb mit schimmernden Reflexen. Ein zauberhaftes, intensives Fruchttrio von Honigmelone, Ananas und Mango erfreut die Nase.

Milde Fruchtsäuren und eine fein prickelnde Kohlensäure gesellen sich im Mund dazu und sorgen für Lebendigkeit und Frische.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 4.6 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2021
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.