

# BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: September 2021  
Überarbeitet:  
Charakter: Fruchtig, frisch

Cuvée  
**LA PIQUE**  
Récolte 2020

Languedoc  
Appellation d'origine protégée

### 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:** Nachdem uns die Expression Vermentino-Roussanne 2015 viele Komplimente bescherte, haben wir uns entschlossen, diesen Wein in unser Sortiment aufzunehmen und ihn unseren Schafen zu widmen. Die Jahrgangsunterschiede sorgen für Abwechslung, der fruchtige 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

Leuchtendes, lebendiges Hellgelb.  
Ein erfrischendes Obst-Trio von Birne, Pfirsich und Nektarine in Begleitung einer dezenten Caramelnote erfreut die Nase. Im Mund gesellen sich Zitrusnoten und eine angenehme Fruchtsäure dazu. Eine feine Eichenholz-Note schwingt fröhlich mit. Augen schliessen und Schluck für Schluck geniessen...

### AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

### ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 4.5 g/l

### SERVICEEMPFEHLUNG

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

### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Herbst 2021  
Lagerfähigkeit bis: Min. Herbst 2025

### PASST ZU

Geselligen Apéro riche-Runden, Tarte Flambée, Safranrisotto, milden asiatischen Gerichten, weisser Schokolade mit kandierten Früchten.

### Hinweis:

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

[www.fenouillet.ch](http://www.fenouillet.ch)



## WEINBESCHRIEB

Erstellt: Mai 2018  
Überarbeitet:  
Charakter: Fruchtig, mittelkräftig

Cuvée  
**RENAISSANCE**  
Récolte 2016

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

### DER JAHRGANG

Der Winzer begleitet die Rebe, das Klima schwingt den Taktstock! Dezember 2015 zeigt die höchsten Temperaturen seit 1950. Das bedeutet Frühling im Winter. Zum Frühlingsbeginn ist es zipfelkalt. Da und dort regiert Meister Frost. Der Weinstock hingegen bewältigt die klimatischen Extreme des Südens. Der Abdruck davon findet sich im Charakter dieses Weines. Voraussetzung dafür ist unsere fachkundige Hand.

**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

Rubinrote, lebendige Farbe mit violetter Rand. Im Geruch zeigt sich die Himbeerfrucht des Grenache noir mit einem Hauch von Röstnoten. Im Geschmack wird die Fruchtigkeit und Eleganz von milden zarten Gerbstoffen eingefasst. Ein finessenreicher Wein von mittelkräftiger Statur und angenehm anhaltender Aromatik.

### AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Mai 2018

### ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 5.5 g/l

### SERVICEEMPFEHLUNG

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

### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2018  
Lagerfähigkeit bis: Min. 2023

### PASST ZU

Leichteren bis mittelkräftigen Mahlzeiten. Hellem Fleisch und Pastagerichten an Rahmsauce. Gemüse- und Kartoffelgratin. Weisseschimmelkäse.

### Hinweis:

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