

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2017
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, mittelkräftig

Cuvée

LES CLAPAS

Récolte 2015

Coteaux du Languedoc
Appellation d'Origine Protégée

DER JAHRGANG

2015 ist ein kompliziertes Jahr. Es herrscht Wassermangel. Im Mai befinden sich die Grundwasserreserven auf Stand August. Die öffentliche Wassernutzung wird per staatlichem Dekret eingeschränkt. Enorme Hitze bremst die Reifeentwicklung und das Wachstum. Mitte August kommt der Regen. Planungsgeschick und Flexibilität sind entscheidend. Unsere Equipe beweist ihre Erfahrung und Fachkompetenz. Wir ernten gesunde und reife Trauben.

HINWEIS: Die Cuvée Les Clapas besteht aus den klassischen Traubensorten des Languedoc. Seit je sind der Grenache noir und die Syrah im Süden zuhause. Ihre Beliebtheit hatte zur Folge, dass sie zu Weltenbummler wurden. Wir finden sie heute in allen bedeutenden Weingegenden.

TRAUBENSORTEN

50% Grenache noir
50% Syrah

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Mai 2017

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Mittelkräftigen bis kräftigen Mahlzeiten. Grilliertem oder gebratenem Fleisch, Reis- und Teigwarengerichten.

www.fenouillet.ch

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Wucht der Frucht! Aromen von Brombeeren und Himbeeren prägen den Geruch. Grenache noir mit seiner Himbeerfrucht ruht auf dem kraftvollen Fundament der Syrah. Erfrischende, milde Fruchtsäuren umschliessen den geschmacklichen Eindruck. Wucht der Frucht oder Kraft des Südens? Fenouillet vereint sie beide zu einem herrlichen Ganzen.

ANALYSE

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

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2017
Lagerfähigkeit bis: Min. 2023

Hinweis:

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

BERGERIE DE
FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

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 violetterm 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

PASST ZU

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

LAGERFÄHIGKEIT

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

Hinweis:

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

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2017
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, kraftvoll

Cuvée **BAROQUE** Récolte 2015

Pays de l'Hérault
Indication Géographique Protégée

DER JAHRGANG

2015 ist ein kompliziertes Jahr. Es herrscht Wassermangel. Im Mai befinden sich die Grundwasserreserven auf Stand August. Die öffentliche Wassernutzung wird per staatlichem Dekret eingeschränkt. Enorme Hitze bremst die Reifeentwicklung und das Wachstum. Mitte August kommt der Regen. Planungsgeschick und Flexibilität sind entscheidend. Unsere Equipe beweist ihre Erfahrung und Fachkompetenz. Wir ernten gesunde und reife Trauben.

HINWEIS: Die Cuvée Baroque trägt den Charakter der Traubensorte Cabernet Sauvignon in sich. Die Sonne des Südens sorgt für deren Fruchtigkeit und Wärme. Das ist der markante Unterschied zu den, am Atlantik gekelterten, kühl wirkenden Weine der gleichen Traubensorte.

TRAUBENSORTEN

40% Cabernet Sauvignon
20% Syrah
20% Grenache noir
10% Carignan
10% Mourvèdre

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Mai 2017

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 17° C
Entkorken: 4 Std. vor Verkostung
Dekantieren: Ja

PASST ZU

Kräftigeren Mahlzeiten. Gerichte mit dunkler, gebundener Sauce. Auch kraftvoll gewürzte Speisefolgen und Wildgerichte passen. Und zum Nachtsch ein reifer Hartkäse.

www.fenouillet.ch

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Kraftvolles Rubin mit violettem Rand. Einmal mehr zeigt sich der Cabernet Sauvignon von Fenouillet von seiner warmen, fruchtbetonten Seite. Im Geschmack sind die gewohnten, leicht trocknenden Gerbstoffe präsent. Ihre stürmisch, jugendliche Art wird durch die Frucht der Syrah und des Grenache noir derart beruhigt, dass die Lebendigkeit und Frische ihre wohltuende Wirkung entfalten.

ANALYSE

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

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2017
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.