

# BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: März 2022  
Überarbeitet:  
Charakter: Fruchtig, erfrischend

### EXPRESSION FENOLHETO ÉTOILE FILANTE

Récolte 2021

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

#### DER JAHRGANG

2021 gehört zu den wilden Jahren. Frost im Frühling, Hagel und viel Niederschlag im Sommer und Überschwemmungen im Herbst. Aufgrund dieser extremen klimatischen Ereignisse ernten wir lediglich einen Drittel der gewohnten Menge. Es ist die kleinste Ernte in der Geschichte von Fenouillet.

**HINWEIS:** Unsere äusserst beliebte Sternschnuppe leuchtet wieder am Himmel. Erneut ist es uns gelungen, einen Rosé aus 100% Cabernet Sauvignon zu keltern. Entstanden ist ein herrlich komplexes Feuerwerk von Frucht und Frische.

#### TRAUBENSORTE

100% Cabernet Sauvignon

#### FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Lebendig, terracotta-, lachsfarben mit schimmernden Reflexen.

Freudig verwirrt nimmt die Nase ein Feuerwerk von Aromen wahr: Exotische Früchte, angenehme Fruchtsäuren begleitet von einer Prise Würzigkeit und einem Hauch Lakritze.

Im Mund vollenden eine zarte Mandelnote und die sanft kräuselnde Kohlensäure das aromatische Feuerwerk. Ein Rosé, der entdeckt sein will.

#### AUSBAU / ABFÜLLUNG

6 Monate auf der Hefe im Tank.  
Abfüllung: März 2022

#### ANALYSE

Alkohol: 13% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 4.7 g/l

#### SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 12° C  
Entkorken: direkt vor Verkostung  
Dekantieren: Nein

#### PASST ZU

Leichten Speisen, mild gewürzten asiatischen Gerichten, Grillkäse, Apéro-Häppchen, Zvieri- und Znacht-Plättli und gemütlichen Plauderstunden...

#### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Frühling 2022  
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2026

#### 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)