

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Mai 2022
Überarbeitet:
Charakter: Frisch, floral und zauberhaft

EXPRESSION FENOLHETO CLAIR DE LUNE

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: In der September-Vollmondnacht wagen wir etwas Neues. Erstmals keltern wir einen Weisswein aus der roten Traubensorte Mourvèdre. Seine blasse, perlmuttartige Farbe erinnert uns an die nächtliche Vollmondstimmung im Rebberg.

TRAUBENSORTE

100% Mourvèdre

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Gleich einem «Chamäleon» wechselt der Clair de Lune je nach Lichteinfall seine Farbe. In der Flasche hat er einen hellrosa Farbton, im Glas erscheint er blassrosa mit perlmuttfarbenen Reflexen. In der Nase finden sich Blütenduft mit versteckter Beerenfrucht, Weissdorn und ein Hauch von Ingwer.

Den Mund erfreut eine zauberhafte Vielschichtigkeit: Holunderblüten und eine dezente Erdbeernote klingen mit einer erfrischenden Säure aus.

AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

ANALYSE

Alkohol: 13% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 4.3 g/l

SERVICEEMPFEHLUNG

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

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Frühling 2022
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2025

PASST ZU

Flammkuchen mit Spargeln, leichten Sommerspeisen, mild gewürzten asiatischen Gerichten, Apéro Häppchen und zu Vollmondnächten im Freundeskreis...

Hinweis:

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

www.fenouillet.ch