

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: März 2022
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, erfrischend

Cuvée **LE ROSÉ** 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: Der Jahrgang und die Traubenreife bestimmen wieviel Farbe aus der Traubenhaut in den Wein gelangt. Diese Elemente sowie die Anteile der unterschiedlichen Traubensorten erklären die von Jahr zu Jahr unterschiedliche Farbtonung unserer Rosés.

TRAUBENSORTEN

Grenache noir
Syrah
Mourvèdre

AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Salzigem Blätterteiggebäck, milden asiatischen Gerichten, Apéro riche, Flammkuchen und zu geselligen Runden im Freundeskreis.

www.fenouillet.ch

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Kräftiges, lebendiges Rosa mit leuchtenden Reflexen.
Fruchtiger Beerenduft und eine dezente Prise exotischer Früchte beglücken die Nase.
Im Mund gesellt sich zum Beerentraum eine erfrischende Säure. Augen schliessen und eintauchen in die einmalige Atmosphäre von Fenouillet...

ANALYSE

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

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.