

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: September 2022
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, erfrischend

ROSÉ STÂNE & FREDO

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: Die Etikette begeistert und macht neugierig. Wie kommen die zwei Esel in die Flasche? Die beiden Esel Stâne & Fredo gehören zu unserem Weingut wie die Reben. Stâne taucht im Sommer 2014 bei uns auf. Da er niemandem gehört, darf er bei uns bleiben. «Ein Esel ist jedoch kein Esel»: Stâne mag die Einsamkeit nicht. Im September 2016 bekommt er Gesellschaft von Fredo. Die beiden Esel erfreuen gross und klein und empfangen unsere Besucher mit einem begeisterten «Iah-Gruss».

TRAUBENSORTEN

Grenache noir
Syrah
Mourvèdre

AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST WUNDERBAR ZU

Apéro-Häppchen, Vorspeisen, salzigem Blätterteiggebäck, mild gewürzten asiatischen Speisen, Quiche und zu geselligen Runden im Freundeskreis...

www.fenouillet.ch

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Lebendiges, leuchtendes Terracotta mit orangener Tönung und schimmernden Reflexen. Rote Beerenfrucht und ein Hauch von Ananas entzücken die Nase. Im Mund vollendet eine dezente Kohlensäure den erfrischenden Fruchtzauber.

ANALYSE

Alkohol: 13% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 4.4 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.