

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Oktober 2022
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, kräftig

EXPRESSION FENOLHETO

LE BLAIREAU

Récolte 2018

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

DER JAHRGANG

2018 gehört zu den abwechslungsreichen Weinjahren. Schnee Ende Februar, Feuchtigkeit und Wärme im Frühling, Hitze im Sommer und milde, sanfte Tage im Herbst. Dank aufmerksamer Begleitung und sorgfältiger Pflege durch unsere Equipe meistern die Reben die klimatischen Herausforderungen mit Bravour.

GESCHICHTE: Nicht nur die Wildschweine lieben unsere reifen Trauben, auch der Dachs bedient sich gerne im Rebberg. Die Sorte Carignan scheint er besonders zu mögen. Fein säuberlich beert er die Trauben ab. Würde er uns die Beeren in den Keller bringen, wäre er längst Teil unserer Ernte-Équipe 😊 Die gehaltvolle, komplexe Expression 2018 widmen wir dem Dachs. Sie besteht zu 100% aus Carignan und ruhte während 36 Monaten im Eichenholzfass.

TRAUBENSORTE

100% Carignan

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Kräftiges, leuchtendes Rubinrot mit violetterm Rand. Welch ein Fest für die Sinne! Der Carignan präsentiert sich in seiner ganzen Pracht. Wärmendes Eichenholz, Cranberrys garniert mit einem Hauch Schokoladenkuchen und einer Prise Vanille. Im Mund gesellen sich zart-trocknende Tannine und eine erfrischende Säure dazu. Ein volles, samtiges Mundgefühl sorgt für den krönenden Ausklang.

AUSBAU / ABFÜLLUNG

36 Monate in Barriques und Foudres aus französischer Eiche.
Abfüllung: Juni 2022

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 5.6 g/l

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST WUNDERBAR ZU

Gehaltvollen Speisen, kräftigen Eintopfgerichten, einem zarten Stück rotem Fleisch, Rösti und festlichen Tafelrunden.

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Frühestens Herbst 2022
Lagerfähigkeit bis: Min. Weihnachten 2030

Hinweis:

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

www.fenouillet.ch