

# BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: März 2023  
Überarbeitet:  
Charakter: Fruchtig, frisch

Cuvée  
**LA PIQUE**  
Récolte 2021

Languedoc  
Appellation d'origine protégée

### 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:** Nachdem uns die Expression Vermentino-Roussanne 2015 viele Komplimente bescherte, haben wir uns entschlossen, diesen Wein in unser Sortiment aufzunehmen und ihn unseren Schafen zu widmen. Die Jahrgangsunterschiede sorgen für Abwechslung, der fruchtige Charakter bleibt unverkennbar. La Pique ist der Name einer kleinen Schelle, die von unseren Schafen mit Stolz getragen wird.

### TRAUBENSORTEN

Vermentino  
Roussanne  
Marsanne  
Grenache blanc

### AUSBAU / ABFÜLLUNG

8 Monate auf der Hefe im Stahltank.  
Abfüllung: Mai 2022

### SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 11 °C  
Entkorken: direkt vor Verkostung  
Dekantieren: Nein

### PASST ZU

Geselligen Apéro riche-Runden, Tarte Flambée, Quiche, Polenta, Risotto, milden asiatischen Gerichten, weisser Schokolade mit kandierten Früchten.

[www.fenouillet.ch](http://www.fenouillet.ch)

### FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Lebendige hellgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen. Ein aromatisches Feuerwerk steigt in die Nase. Zitrusnoten, ofenfrisches Brioche und ein Hauch Caramel machen neugierig auf den ersten Schluck. Im Mund gesellen sich weisses Steinobst und eine erfrischende Säure dazu. Augen schliessen und Schluck für Schluck geniessen...

### ANALYSE

Alkohol: 14% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 4.2 g/l

### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Herbst 2022  
Lagerfähigkeit bis: Min. Sommer 2026

### Hinweis:

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