

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: März 2023
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, erfrischend

Cuvée **LE ROSÉ** Récolte 2022

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

DER JAHRGANG

Hagel im Juni, wochenlange Trockenheit, enorme Hitze im Sommer sowie unruhiges Wetter während der Ernte. Das sind die Eckpunkte des Jahrgangs 2022. Nur dank konsequenter Bodenbearbeitung und dem Durchhaltewillen unserer Equipe stehen unsere Reben auch im Spätherbst noch in kräftig grünem Laub.

Die Weine des Jahrgangs 2022 tragen erstmals das **Bio-Label**. Die Geschichte dazu finden Sie auf www.fenouillet.ch

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

85% Grenache noir
15% Syrah

AUSBAU / ABFÜLLUNG

6 Monate auf der Hefe im Tank.
Abfüllung: März 2023

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Apéro riche, Flammkuchen, milden asiatischen Gerichten, Blätterteig-Kreationen, Vorspeisen und geselligen Stunden im Freundeskreis.

www.fenouillet.ch

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Kräftiges, leuchtendes Rosa mit schimmernden Reflexen.

Ein verheissungsvoller Fruchtzauber beglückt die Nase.

Im Mund findet ein freudiger Tanz statt. Gehaltvolle rote Beeren, ein Hauch exotischer Früchte und eine erfrischende Säure zaubern Glücksmomente ins Glas...

ANALYSE

Alkohol: 13% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 4.5 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Frühling 2023
Lagerfähigkeit bis: Min. Frühling 2027

Hinweis:

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