

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: April 2023
Überarbeitet:
Charakter: Würzig-fruchtig, mittelkräftig

Cuvée **LE QUOTIDIEN** Récolte 2020

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

DER JAHRGANG

2020 zeigt sich das Klima von seiner angenehmen Seite. Milde Wintermonate, sonnige Frühlingstage und viel Wärme im Sommer. Mehrmonatige Trockenperioden bleiben glücklicherweise aus. Dem frühen Austrieb folgt ein sieben Tage früherer Erntestart. Die unregelmässigen Niederschläge bereiten weniger Sorgen als in anderen Jahren. Wir keltern reife und gesunde Trauben.

HINWEIS: Der Begriff «quotidien» ist ein Tausendsassa. Einem Verwandlungskünstler gleich wechselt er die Bedeutung. Im einfachsten Sinn steht «quotidien» für «alltäglich, jeden Tag». Daneben findet dieses Wort zahlreiche weitere Verwendungen. Als Namen für einen Wein hingegen, ist «Le Quotidien» höchst ungewohnt und einzigartig. Gleich wie sein Name erlaubt auch der Wein vielseitige Deutung und sorgt für (all)täglichen Hochgenuss.

TRAUBENSORTEN

1/3 Carignan
1/3 Grenache noir
1/3 Cabernet Sauvignon

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Leuchtende, jugendliche purpurrote Farbe mit violetterem Rand.
Noten von warmen Beeren und Gebäck, dezentes Eichenholz und ein Hauch Vanille strömen verheissungsvoll in die Nase. Im Mund beglückt Vielseitigkeit: Beerenfrucht begleitet von Würzigkeit und Eichenholz. Leicht trocknende Tannine und ein samtenes Mundgefühl vervollständigen die Gaumenfreude...

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Mai 2022

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 5.2 g/l

SERVICEEMPFEHLUNG

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

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2022
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2030

PASST ZU

Einem Teller Pasta, Kartoffelspeisen, kreativen Sandwiches, Gratins oder kalten Platten. Unser Quotidien gesellt sich gerne zu unkomplizierten, alltäglichen Gerichten.

Hinweis:

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

www.fenouillet.ch