

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: August 2022
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, erfrischend

Cuvée **LE BLANC** 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 Ernte und Pressung der Trauben der Cuvée Le Blanc erfolgt gleichentags. Ein Teil des Traubenmostes verschiedener Sorten wird gemeinsam vergoren. Das sind die idealen Voraussetzungen für ausgewogene, komplexe und lagerfähige Weissweine.

TRAUBENSORTEN

25% Vermentino
25% Sauvignon blanc
20% Chardonnay
10% Grenache blanc
10% Marsanne
10% Roussanne

AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 13° C
Entkorken: direkt vor Verkostung
Dekantieren: Nein

PASST WUNDERBAR ZU

Fisch-Kreationen, Apéro riche Buffet, Gemüseburger, Feta-Gerichten, hellem Fleisch vom Grill und geselligen Apéro-Runden.

www.fenouillet.ch

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Lebendiges, jugendliches Hellgelb mit hellgrün schimmernden Reflexen. Der Duft von ofenfrischem Zitronencake begleitet von einem Hauch grünem Apfel und Honigmelone beglückt die Nase. Die fruchtige Komposition wird im Mund von einer dezenten Mandelnote und einer angenehm erfrischenden Säure begleitet.

ANALYSE

Alkohol: 14% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 4.4 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2022
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2027

Hinweis:

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