

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2023
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, erfrischend

Cuvée
OPALE - LES RUCHES
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: Die Cuvée Opale ist der geglückte Versuch, welcher beweist, dass Rotwein sehr wohl zur Sommerhitze passt. Voraussetzung ist, dass die Kelterung auf dieses Ziel ausgerichtet wird. Diesen «Sommerwein» widmen wir jetzt unseren Bienen. Auch sie sollen ihren festen Platz in unserer Weinlandschaft erhalten. So haben wir der Cuvée Opale ein neues, pfliffiges Kleid schneidern lassen und sie kurzerhand in die «Biene Opale» verwandelt.

TRAUBENSORTEN

50% Syrah
50% Carignan

AUSBAU / ABFÜLLUNG

8 Monate auf der Hefe im Tank.
Abfüllung: Mai 2023

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 13 -15 ° C
Entkorken: direkt vor Verkostung
Dekantieren: Nein

PASST WUNDERBAR ZU

Köstlichkeiten vom Grill, reichhaltigem Apéro-Buffer, Quiche, dezent gewürzten asiatischen Speisen, milden Teigwaren-gerichten, Raclette.

www.fenouillet.ch

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Jugendliches, leuchtendes rubinrot mit schimmernden Reflexen.

Ein vielschichtiger Beerenzauber erfreut die Nase: Brombeeren, Himbeeren und Blaubeeren harmonisch vereint machen Lust auf den ersten Schluck. Im Mund gesellen sich zum fruchtigen Genuss dezente Tannine und eine erfrischende Säure.

Ein herrlicher (Sommer-)Traum...

ANALYSE

Alkohol: 13 Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 4.8 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Sommer 2023
Lagerfähigkeit bis: Min. Sommer 2029

Hinweis:

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