BERGERIE DE FENOUILLET
WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Mai 2018
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, mittelkräftig

Cuvée

RENAISSANCE

Récolte 2016

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

DER JAHRGANG

Der Winzer begleitet die Rebe, das Klima schwingt den Taktstock! Dezember 2015 zeigt die höchsten Temperaturen seit 1950. Das bedeutet Frühling im Winter. Zum Frühlingsbeginn ist es zipfelkalt. Da und dort regiert Meister Frost. Der Weinstock hingegen bewältigt die klimatischen Extreme des Südens. Der Abdruck davon findet sich im Charakter dieses Weines. Voraussetzung dafür ist unsere fachkundige Hand.

HINWEIS: Besteht ein Wein aus einer einzigen Traubensorte, ist er keine Cuvée. Die Trauben der Renaissance entstammen unterschiedlichster Lagen und Expositionen. Deren Weine sind sehr verschieden. Deshalb gestatten wir uns auch in diesem Falle die Bezeichnung „Cuvée“.

TRAUBENSORTE

100% Grenache noir

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Mai 2018

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Rubinrote, lebendige Farbe mit violettem Rand. Im Geruch zeigt sich die Himbeerfrucht des Grenache noir mit einem Hauch von Röstnoten. Im Geschmack wird die Fruchtigkeit und Eleganz von milden zarten Gerbstoffen eingefasst. Ein finessenreicher Wein von mittelkräftiger Statur und angenehm anhaltender Aromatik.

SERVICEEMPFEHLUNG

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

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 5.5 g/l

PASST ZU

Leichteren bis mittelkräftigen Mahlzeiten. Hellem Fleisch und Pastagerichten an Rahmsauce. Gemüse- und Kartoffelgratin. Weissschimmelkäse.

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2018
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2024

Hinweis:

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