

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juli 2023
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, erfrischend

ROSÉ STÂNE & FREDO

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 Etikette begeistert und macht neugierig. Wie kommen die zwei Esel in die Flasche? Die beiden Esel Stâne & Fredo gehören zu unserem Weingut wie die Reben. Stâne taucht im Sommer 2014 bei uns auf. Da er niemandem gehört, darf er bei uns bleiben. «Ein Esel ist jedoch kein Esel»: Stâne mag die Einsamkeit nicht. Im September 2016 bekommt er Gesellschaft von Fredo. Die beiden Esel erfreuen gross und klein und empfangen unsere Besucher mit einem begeisterten «Iah-Gruss».

TRAUBENSORTEN

Grenache noir
Syrah
Cabernet Sauvignon

AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST WUNDERBAR ZU

Apéro-Buffer, leichten Mahlzeiten, mild gewürzten asiatischen Speisen, Flammkuchen.

Unsere beiden Esel fühlen sich wohl in kleinen und grösseren geselligen Runden...

www.fenouillet.ch

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Lebendiges, leuchtendes Terracotta mit leicht orangener Tönung und goldenen Reflexen. Dezentere Fruchtzauber beglückt die Nase. Rote Beerenfrucht mit einem Hauch Mango machen Lust auf den ersten Schluck. Im Mund rundet eine erfrischende Säure den fruchtigen Genuss ab.

ANALYSE

Alkohol: 13% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 4.6 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Frühling 2023
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.