

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: August 2023
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, frisch

Cuvée
LA PIQUE
Récolte 2022

Languedoc
Appellation d'origine protégée

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: Nachdem uns die Expression Vermentino-Roussanne 2015 viele Komplimente bescherte, haben wir uns entschlossen, diesen Wein in unser Sortiment aufzunehmen und ihn unseren Schafen zu widmen. Die Jahrgangsunterschiede sorgen für Abwechslung, der fruchtige Charakter bleibt unverkennbar. La Pique ist der Name einer kleinen Schelle, die von unseren Schafen mit Stolz getragen wird.

TRAUBENSORTEN

Grenache blanc
Marsanne
Vermentino
Roussanne

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Lebendige hellgelbe Farbe mit schimmernden Reflexen. Zitrusfrüchte, Aprikose und Nektarine sowie zarte Blütennoten steigen in die Nase. Im Mund gesellen sich ein Hauch Mandel und eine erfrischende Säure zum komplexen, gehaltvollen Frucht-Fächer.

AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 4.6 g/l

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 11 °C
Entkorken: direkt vor Verkostung
Dekantieren: Nein

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Herbst 2023
Lagerfähigkeit bis: Min. Sommer 2027

PASST ZU

Geselligen Apéro riche-Runden, Tarte Flambée, Quiche, Polenta, Risotto, milden asiatischen Gerichten, weisser Schokolade mit kandierten Früchten.

Hinweis:

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

www.fenouillet.ch