

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: November 2023
Überarbeitet:
Charakter: Frisch, fruchtig-würzig

EXPRESSION FENOLHETO LES HÉRISONS

Récolte 2019

Languedoc
Appellation d'Origine Protégée

DER JAHRGANG

2019 ist ein Sonnenjahr. Der Winter ist mild, der Frühling kühl. Der Austrieb erfolgt spät. Die Sommermonate sind heiss und trocken. Am 28. Juni lässt eine Hitzewelle die Temperaturen auf über 45° C klettern. Das hat's noch nie gegeben. Die Trauben benötigen mehr Zeit, um ihre optimale Reife zu erreichen. Unsere Geduld wird mit qualitativ einwandfreiem Traubengut belohnt.

GESCHICHTE: Im Herbst 2019 dürfen wir uns über besondere Gäste freuen. Ein Igel-Trio ist auf der Suche nach einem Unterschlupf für den Winterschlaf. Gesund gepflegt aus dem Spital für Kleintiere entlassen, brauchen sie ein geschütztes Nest. Wir bauen ihnen in unserem Gemüsegarten ein Häuschen und widmen dem drolligen Trio die fruchtige Expression 2019. Sie besteht aus den drei Traubensorten Carignan, Mourvèdre und Grenache noir und ruhte während 12 Monaten im Tank.

TRAUBENSORTEN

60% Carignan
20% Mourvèdre
20% Grenache noir

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Leuchtendes rubinrot mit schimmernden Reflexen und violetterem Rand.
Cranberry, Himbeeren, Pflaumen und zarte Gewürznoten beglücken die Nase. Harmonisch vermählt sorgen die drei Traubensorten im Mund für fruchtig-würzige Genusserelebnisse.

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate auf der Hefe im Tank
Abfüllung: Mai 2021

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 5.2 g/l

SERVICEEMPFEHLUNG

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

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Frühestens Herbst 2023
Lagerfähigkeit bis: Min. Weihnachten 2030

PASST WUNDERBAR ZU

Mittelkräftigen, nicht zu pikant gewürzten Speisen, Gemüsequiche und Wähen, hellem Fleisch und zu gemütlichen Raclette und Fondue-Runden.

Hinweis:

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

www.fenouillet.ch