BERGERIE DE FENOUILLET

WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juli 2023
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, erfrischend

Cuvée

LE BLANC

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 Ernte und Pressung der Trauben der Cuvée Le Blanc erfolgt gleichentags. Ein Teil des Traubenmostes verschiedener Sorten wird gemeinsam vergoren. Das sind die idealen Voraussetzungen für ausgewogene, komplexe und lagerfähige Weissweine.

TRAUBENSORTEN

40% Grenache blanc
20% Marsanne
15% Vermentino
15% Sauvignon blanc
5% Chardonnay
5% Roussanne

AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Jugendliche, lebendige zartgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen.
Freudig nimmt die Nase ein vielschichtiger Fruchtfächer wahr. Zitrusnoten, Birne, Mango und Passionsfrucht werden im Mund von einer milden, erfrischenden Säure begleitet. Ein langanhaltendes Mundgefühl macht den gelungenen Ausklang.

SERVICEEMPFEHLUNG

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

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 4.7 g/l

PASST WUNDERBAR ZU

Fisch-Kreationen, hellem Fleisch, Vitello tonnato, Spargeln, Gemüsegratin, leichten Teigwarengerichten, geselligen Apéro-Runden.

www.fenouillet.ch

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Sommer 2023
Lagerfähigkeit bis: Min. Weihnachten 2028

Hinweis:

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