

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2021
Überarbeitet:
Charakter: Würzig, mittelkräftig

Cuvée
ANTIQUE
Récolte 2019

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

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.

HINWEIS

Die Cuvée Antique besteht ausschliesslich aus alten, einheimischen Rebsorten. Der würzige Charakter dieser Cuvée ist bei Weinkennern besonders beliebt.

TRAUBENSORTEN

40% Carignan
40% Mourvèdre
20% Syrah

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres
aus französischer Eiche.
Abfüllung: Mai 2021

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 17° C
Entkorken: 4 Std. vor Verkostung
Dekantieren: Ja

PASST ZU

Die Cuvée Antique wünscht sich auf dem Teller mittelkräftige Mahlzeiten.

www.fenouillet.ch

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Kräftige rubinrote Farbe mit violetterm Rand.
Ein faszinierendes Puzzle in der Nase: Würzige Komponenten gesellen sich zur dunklen Beerenfrucht und machen neugierig auf den ersten Schluck.
Schwarzer Pfeffer, grüne Oliven, dahinter warme Brombeeren und dunkle Johannisbeeren, eingerahmt von angenehm trocknenden Gerbstoffen und einer milden Säure.

ANALYSE

Alkohol: 14% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 5.1 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2021
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.