

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2021
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, mittelkräftig

Cuvée

RENAISSANCE

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: Besteht ein Wein aus einer einzigen Traubensorte, ist er keine Cuvée. Die Trauben der Renaissance entstammen unterschiedlichster Lagen und Expositionen. Deren Weine sind sehr verschieden. Deshalb gestatten wir uns auch in diesem Falle die Bezeichnung „Cuvée“.

TRAUBENSORTE

100% Grenache noir

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Leuchtendes rubinrot mit violetterm Rand.
Ein himmlischer Himbeer-Traum, eingebettet in eine dezente Eichenholz-Note beglückt die Nase. Im Mund findet ein fröhliches Beisammensein statt: Rote Beerenfrüchte werden von einem Hauch dunkler Schokolade, einer feinen Röstnote und mild trocknenden Tanninen begleitet.

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate im Foudre aus
amerikanischer Eiche.
Abfüllung: Mai 2021

ANALYSE

Alkohol: 14.5% Vol.
Zucker: 1.0 g/l
Säure: 5.6 g/l

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Reisgerichten mit Gemüse, Pasta,
hellem Fleisch vom Grill, gemütlichen
Plauderstunden...

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2021
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2026

Hinweis:

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

www.fenouillet.ch