

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2021
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, erfrischend

ROSÉ STÂNE & FREDO

Récolte 2020

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

DER JAHRGANG

2020 zeigt sich das Klima von seiner angenehmen Seite. Milde Wintermonate, sonnige Frühlingstage und viel Wärme im Sommer. Mehrmonatige Trockenperioden bleiben glücklicherweise aus. Dem frühen Austrieb folgt ein sieben Tage früherer Erntestart. Die unregelmässigen Niederschläge bereiten weniger Sorgen als in anderen Jahren. Wir keltern reife und gesunde Trauben.

HINWEIS: Die Etikette begeistert und macht neugierig. Wie kommen die zwei Esel in die Flasche? Die beiden Esel Stâne & Fredo gehören zu unserem Weingut wie die Reben. Stâne taucht im Sommer 2014 bei uns auf. Da er niemandem gehört, darf er bei uns bleiben. «Ein Esel ist jedoch kein Esel»: Stâne mag die Einsamkeit nicht. Im September 2016 bekommt er Gesellschaft von Fredo. Die beiden Esel erfreuen gross und klein und empfangen unsere Besucher mit einem begeisterten «Iah-Gruss».

TRAUBENSORTEN

Grenache noir
Syrah

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Lachsfarben, terracotta mit dezent orangener Tönung und schimmernden Reflexen. Der Geruch will entdeckt werden. Ein zartes Bouquet exotischer Früchte beglückt die Nase. Im Mund wird der fruchtige Genuss von einer erfrischenden Säure und einem leicht trocknenden Abgang begleitet.

AUSBAU / ABFÜLLUNG

8 Monate auf der Hefe im Stahltank.
Abfüllung: April 2021

ANALYSE

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

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 12° C
Entkorken: direkt vor Verkostung
Dekantieren: Nein

PASST ZU

Apéro riche, Vorspeisen, salzigem Blätterteiggebäck, leichten Mahlzeiten und zu gemütlichen Runden im Freundeskreis...

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Frühling 2021
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2025

Hinweis:

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

www.fenouillet.ch