

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Mai 2022
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, kraftvoll

Cuvée **BAROQUE** 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 Cuvée Baroque trägt den Charakter der Traubensorte Cabernet Sauvignon in sich. Die Sonne des Südens sorgt für deren Fruchtigkeit und Wärme. Das ist der markante Unterschied zu den am Atlantik gekelternen, kühler wirkenden Weinen der gleichen Traubensorte.

TRAUBENSORTEN

65% Cabernet Sauvignon
15% Mourvèdre
10% Carignan
10% Syrah

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer Eiche. Abfüllung: Mai 2022

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Kräftigen Speisen, Gerichten vom Grill, Rösti mit Käse, rassig gewürztem Eintopf, Ossobuco.

www.fenouillet.ch

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Kräftiges rubinrot mit violett-schimmernden Reflexen.
Die dunkle Beerenfrucht des sonnenverwöhnten Cabernet Sauvignon beglückt die Nase.
Im Mund gesellen sich eine Prise schwarzer Pfeffer, dezentes Eichenholz und angenehm trocknenden Tannine dazu. Noch etwas jung und ungestüm wird die Flaschenreifung für Ruhe sorgen 😊

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 4.9 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2022
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2030

Hinweis:

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