

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Mai 2022
Überarbeitet:
Charakter: Würzig, mittelkräftig

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

TRAUBENSORTEN

45% Carignan
30% Mourvèdre
25% 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

Die Cuvée Antique gesellt sich gerne zu mittelkräftigen Speisen. Ein zartes Stück Fleisch begleitet sie ebenso gerne wie kreative Gemüsevariationen und Wildgerichte.

www.fenouillet.ch

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Jugendliche rubinrote Farbe mit schimmernden Reflexen.
Dörrfrüchte in der Nase werden von würzigen Noten und nussigen Komponenten begleitet.
Im Mund gesellen sich Cranberry dazu. Mit angenehm trocknenden Tanninen und einem leicht wärmenden Abgang klingt die Antique bedachtssam aus.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 4.4 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2022
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2029

Hinweis:

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