

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Mai 2022
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, mittelkräftig

Cuvée

RENAISSANCE

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: 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

Jugendliches, leuchtendes rubinrot mit violetterm Rand.

Die Nase erfreut sich über Eichenholz, zarte Röstnoten, Pflaumen- und Himbeerduft und eine Prise Vanille.

Im Mund dreht sich ein herrliches Aromen-Karussell: Eichenholz, Röstnoten, rote Beerenfrüchte und leicht trocknende Tannine. Ein samtig-weiches Mundgefühl setzt den Schlusspunkt.

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barrique und Foudre aus amerikanischer Eiche.
Abfüllung: Mai 2022

ANALYSE

Alkohol: 14% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 4.9 g/l

SERVICEEMPFEHLUNG

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

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2022
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2028

PASST ZU

Milden Pastagerichten mit hellem Fleisch oder Gemüse, gemütlichen Sommerabenden...

Hinweis:

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

www.fenouillet.ch