

# BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: September 2022  
Überarbeitet:  
Charakter: Fruchtig-würzig, mittelkräftig

### Cuvée **LE REDON**

Récolte 2018

Languedoc  
Appellation d'Origine Protégée

### **DER JAHRGANG**

2018 gehört zu den abwechslungsreichen Weinjahren. Schnee Ende Februar, Feuchtigkeit und Wärme im Frühling, Hitze im Sommer und milde, sanfte Tage im Herbst. Dank aufmerksamer Begleitung und sorgfältiger Pflege durch unsere Equipe meistern die Reben die klimatischen Herausforderungen mit Bravour.

**HINWEIS:** Unser roter Schafwein erfreut sich seit der ersten Edition derart grosser Beliebtheit, dass wir uns entschlossen haben, ihn ins Sortiment aufzunehmen. Die Jahrgangsunterschiede sorgen für Abwechslung, sein Charakter bleibt unverkennbar. Le Redon ist der Name einer Schelle, die von unseren Schafen mit Stolz getragen wird.

### **TRAUBENSORTEN**

1/3 Syrah  
1/3 Grenache noir  
1/3 Mourvèdre

### **AUSBAU / ABFÜLLUNG**

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und slawonischer Eiche. Abfüllung: Mai 2020

### **SERVICEEMPFEHLUNG**

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

### **PASST WUNDERBAR ZU**

Mittelkräftigen Speisen, Tischgrill, gratinierten Gerichten, Lasagne, Rösti, Spätzlipfanne...

[www.fenouillet.ch](http://www.fenouillet.ch)

### **FARBE / GERUCH / GESCHMACK**

Kräftige purpurrote Farbe mit leicht violetter Tönung. In der Nase präsentiert sich ein finessenreicher Geruch: Kirschen und Erdbeeren, eingebettet in dezentes Eichenholz. Leicht trocknende Tannine umschliessen die fruchtigen Noten. Die verschmitzte Würzigkeit des Mourvèdre sorgt für den gelungenen Schlusspunkt.

### **ANALYSE**

Alkohol: 14% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 4.8 g/l

### **LAGERFÄHIGKEIT**

Erste Verkostung ab: Ende 2021  
Lagerfähigkeit bis: Weihnachten 2030

### **Hinweis:**

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