

# BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

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

### Cuvée **LE REDON**

Récolte 2019

Languedoc  
Appellation d'Origine Protégée

### DER JAHRGANG

2019 ist ein Sonnenjahr. Der Winter ist mild, der Frühling kühl. Der Austrieb erfolgt spät. Die Sommermonate sind heiss und trocken. Am 28. Juni lässt eine Hitzewelle die Temperaturen auf über 45° C klettern. Das hat's noch nie gegeben. Die Trauben benötigen mehr Zeit, um ihre optimale Reife zu erreichen. Unsere Geduld wird mit qualitativ einwandfreiem Traubengut belohnt.

**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 2021

### SERVICEEMPFEHLUNG

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

### PASST WUNDERBAR ZU

Mittelkräftigen Mahlzeiten, gebratenem Fleisch, Käsespätzle, Rösti, Gratins und Grill-Spezialitäten.

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

### FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Lebendiges, dichtes Purpurrot mit violetterm Rand. Schwarze Kirsche, Brombeere, Pflaume und ein Hauch Kakao gestalten eine eindruckliche Geruchspalette.

Im Mund gesellen sich würzige Noten und leicht trocknende Tannine dazu. Noch jugendlich und etwas «ungestüm» wird die Flaschenreifung für Ruhe sorgen 😊

### ANALYSE

Alkohol: 14.5% Vol.  
Zucker: 1.0 g/l  
Säure: 5.1 g/l

### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2022  
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2031

### Hinweis:

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