

# BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: August 2017  
Überarbeitet:  
Charakter: Fruchtig, erfrischend

### Cuvée **LE BLANC** Récolte 2016

Saint-Guilhem-le-Désert  
Indication Géographique Protégée  
Val de Montferrand

### DER JAHRGANG

Der Winzer begleitet die Rebe, das Klima schwingt den Taktstock! Dezember 2015 zeigt die höchsten Temperaturen seit 1950. Das bedeutet Frühling im Winter. Zum Frühlingsbeginn ist es zipfelkalt. Da und dort regiert Meister Frost. Der Weinstock hingegen bewältigt die klimatischen Extreme des Südens. Der Abdruck davon findet sich im Charakter dieses Weines. Voraussetzung dafür ist unsere fachkundige Hand.

**HINWEIS:** Die Ernte und Pressung der Trauben der Cuvée Le Blanc erfolgt gleichentags. Ein Teil des Traubenmostes verschiedener Sorten wird gemeinsam vergoren. Das sind die idealen Voraussetzungen für ausgewogene, komplexe und lagerfähige Weissweine.

### TRAUBENSORTEN

20% Vermentino, 20% Grenache blanc  
20% Marsanne, 20% Sauvignon blanc  
15% Chardonnay, 5% Roussanne

### AUSBAU / ABFÜLLUNG

8 Monate auf der Hefe im Stahltank.  
Abfüllung: Mai 2017

### SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 13° C  
Entkorken: direkt vor Verkostung  
Dekantieren: Nein

### PASST ZU

Kaltem hellem Fleisch. Kalbsbraten,  
Vitello tonnato. Spargeln, Gemüse-  
gratin, mildem Weisschimmelkäse.

### FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Hellgelb. Lebendiges, erfrischendes Bukett.  
Geprägt vom Sortencharakter Vermentino und  
Grenache blanc und begleitet von Geruchsnoten  
exotischer Früchte.

Ausgewogener, aromatischer Geschmack. Die  
milde Säure verstärkt die mineralischen  
Komponenten. Im Abgang anhaltend und mit  
leicht wärmender Note ausklingend.

### ANALYSE

Alkohol: 14.0% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 4.4 g/l

### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2017  
Lagerfähigkeit bis: Solange er gefällt...

### Hinweis:

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