



BERGERIE DE FENOUILLET

Weine die Geschichten erzählen

WEINBESCHRIEB

Erstellt: August 2018
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, erfrischend

Cuvée
LE BLANC
Récolte 2017

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

DER JAHRGANG

Frost im Frühling, unregelmässige Blüte und mehrmonatige Trockenheit, das sind die Eckpunkte des Weinjahres 2017. Die Veränderung der klimatischen Bedingungen wird uns erneut bewusst. Das erfordert erhöhte Wachsamkeit. Die Equipe von Fenouillet bestätigt erneut ihre Fachkompetenz. Dieser Wein ist der Beweis dafür.

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

25% Sauvignon blanc
25% Marsanne
20% Grenache blanc
15% Vermentino
15% Chardonnay

AUSBAU / ABFÜLLUNG

8 Monate auf der Hefe im Stahltank.
Abfüllung: Mai 2018

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Kaltem hellem Fleisch, Salatgerichten,
Apéro riche, Vorspeisen.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Hellgelbe, jugendliche Farbe. Frische tropische Fruchtnoten beglücken die Nase. Im Gaumen tritt der Sauvignon blanc als erster auf die Bühne. Eine feine Ananasnote zaubert die Wärme des Südens ins Glas. Zum fruchtigen Schauspiel gesellen sich eine ausgewogene, erfrischende Säure und ein schlankes Mundgefühl.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: 1.6 g/l
Säure: 5.0 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2018
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.