

# BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: August 2019  
Überarbeitet:  
Charakter: Fruchtig, erfrischend

### Cuvée **LE BLANC** Récolte 2018

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

### 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:** 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

30% Vermentino  
20% Grenache blanc  
20% Sauvignon blanc  
20% Chardonnay  
10% Marsanne

### AUSBAU / ABFÜLLUNG

8 Monate auf der Hefe im Stahltank.  
Abfüllung: Juni 2019

### SERVICEEMPFEHLUNG

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

### PASST ZU

Friskäse-Häppchen, Salatbuffet, Spargeln, Fisch-Kreationen, leichten Teigwarengerichten. Unsere Cuvée Le Blanc fühlt sich wohl in geselligen Apéro-Runden...

### FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Lebendiges hellgelb mit schimmernden Reflexen. Riechen Sie die herrlichen Südfrüchte? Die frische Ananas, die dezente Zitrusnote...? Und jetzt der erste Schluck: Exotische Früchte begleitet von einer angenehmen, erfrischenden Säure erfreuen den Gaumen. Zum langen, anhaltenden Ausklang gesellt sich eine milde Herbe.

### ANALYSE

Alkohol: 14.0% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 4.8 g/l

### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2019  
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.