

BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

WEINBESCHRIEB

Erstellt: April 2020
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, frisch

Cuvée
LA PIQUE
Récolte 2017

Languedoc
Appellation d'origine protégée

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: Nachdem die Expression Vermentino-Roussanne 2015 uns viele Komplimente bescherte, haben wir uns entschlossen, diesen Wein in unser Sortiment aufzunehmen. Die Jahrgangsunterschiede sorgen für Abwechslung, der Charakter bleibt unverkennbar. La Pique ist der Name einer kleinen Schelle, die von unseren Schafen mit Stolz getragen wird.

TRAUBENSORTEN

40% Grenache blanc
30% Vermentino
15% Marsanne
15% Roussanne

AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

SERVICEEMPFEHLUNG

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

PASST ZU

Teigwarengerichten, leichten bis mittelkräftigen Speisen, Risotto, Polenta, mild gewürzten Gratins und zu weisser Schokolade mit kandierten Früchten...

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Lebendiges hellgelb mit schimmernden Reflexen. Der Duft von warmen Aprikosenkuchen erfreut die Nase. Hinter der Frucht kommt eine dezente Holznote zum Vorschein.

Aprikose, Pfirsich, Birne: Im Mund wird das Obst-Trio von einer erfrischenden Säure begleitet. Die feine Eichenholznote macht das langanhaltende Geschmackserlebnis vollkommen.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: 1.8 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.