

# BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2020  
Überarbeitet:  
Charakter: Fruchtig, erfrischend

### Cuvée **OPALE** 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 Cuvée Opale ist der geglückte Versuch, welcher beweist, dass Rotwein sehr wohl zur Sommerhitze passt. Voraussetzung ist, dass die Kelterung auf dieses Ziel ausgerichtet wird.

### TRAUBENSORTEN

50% Grenache noir  
50% Carignan

### AUSBAU / ABFÜLLUNG

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

### SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 15° C  
Entkorken: direkt vor Verkostung  
Dekantieren: Nein

### PASST ZU

Salzigen Omeletten, Spezialitäten vom Grill, asiatischen Gerichten, Apéro-Buffer, lauen Sommernächten...

### FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Lebendiges rubinrot mit violetterm Rand.  
Der Duft von warmen Beerenkompott beglückt die Nase. Beim wiederholten riechen offenbart sich eine dezente würzige Note.  
Der Beerengenuss geht im Mund weiter. Begleitet von einer angenehmen Säure zaubert der vielschichtige Fruchtflächer unvergessliche Genussmomente in Glas.

### ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 4.9 g/l

### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Herbst 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.