

# BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: März 2024  
Überarbeitet:  
Charakter: Fruchtig, erfrischend

### Cuvée **LE ROSÉ** Récolte 2023

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

### DER JAHRGANG

Milde Wintermonate, Wärme und Feuchtigkeit im Frühling sowie enorme Hitze und Trockenheit anfangs August prägen das Weinjahr 2023.

Eine frühe Ernte ist die Folge. Dank sorgfältiger Pflege der Reben dürfen wir uns über qualitativ einwandfreie Trauben freuen.

**HINWEIS:** Der Jahrgang und die Traubenreife bestimmen wieviel Farbe aus der Traubenhaut in den Wein gelangt. Diese Elemente sowie die Anteile der unterschiedlichen Traubensorten erklären die von Jahr zu Jahr unterschiedliche Farbtonung unserer Rosés.

### TRAUBENSORTEN

85% Grenache noir  
15% Syrah

### FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Leuchtendes, kräftiges Rosa mit schimmernden Reflexen.

Intensiv fruchtig, frisch und lebendig. Rote Beerenfrüchte begleitet von einer dezenten blumigen Note sorgen für wundervolle Genussmomente.

### AUSBAU / ABFÜLLUNG

6 Monate auf der Hefe im Tank.  
Abfüllung: März 2024

### ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 4.2 g/l

### SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 12° C  
Entkorken: direkt vor Verkostung  
Dekantieren: Nein

### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Frühling 2024  
Lagerfähigkeit bis: Min. Sommer 2028

### PASST ZU

Milden asiatischen Gerichten, leichten Speisen, Spargel-Variationen, Apéro-Buffer, Fischgerichten, Grilladen mit hellem Fleisch, Grillkäse- und Gemüse, gefüllte Champignons und geselligen Runden...

### Hinweis:

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

[www.fenouillet.ch](http://www.fenouillet.ch)