

# BERGERIE DE FENOUILLET



WEINE DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

## WEINBESCHRIEB

Erstellt: Februar 2024  
Überarbeitet:  
Charakter: Fruchtig-quirlig

### EXPRESSION FENOLHETO LA SAUTERELLE

Récolte 2022

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

#### DER JAHRGANG

Hagel im Juni, wochenlange Trockenheit, enorme Hitze im Sommer sowie unruhiges Wetter während der Ernte. Das sind die Eckpunkte des Jahrgangs 2022. Nur dank konsequenter Bodenbearbeitung und dem Durchhaltewillen unserer Equipe stehen unsere Reben auch im Spätherbst noch in kräftig grünem Laub. Die Weine des Jahrgangs 2022 tragen erstmals das **Bio-Label**. Die Geschichte dazu finden Sie auf [www.fenouillet.ch](http://www.fenouillet.ch)

**HINWEIS:** Die beiden Sorten Sauvignon blanc und Chardonnay haben es eilig. Im Spätsommer 2022 kommen sie als erste weisse Trauben in den Keller. Eilig haben es auch unsere Grashüpfer. Flink und sprunghaft sind sie vielerorts in unserem kleinen Paradies anzutreffen; manchmal sogar auf den Traubenwägeln. Von dort übergeben wir sie am Kellereingang sanft wieder der Natur. Die quirlig-fruchtige Expression 2022 widmen wir den leuchtend grünen Grashüpfer.

#### TRAUBENSORTEN

75% Sauvignon blanc  
25% Chardonnay

#### Das meint Simone zur Sauterelle

Lebhaftes, leuchtendes Gelb mit schimmernden Reflexen.

Zitrusfrüchte, Honigmelone und Mango beglücken die Nase. Im Mund kommt eine angenehme Säure dazu und die samtene Textur setzt den krönenden Schlusspunkt.

Simone kümmert sich in Fenouillet liebevoll um unsere Raïole-Schafe, als Tierliebhaberin mag sie auch die Grashüpfer gerne 😊

#### AUSBAU / ABFÜLLUNG

8 Monate auf der Hefe im Tank.  
Abfüllung: Mai 2023

#### ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.  
Zucker: < 1.0 g/l  
Säure: 4.6 g/l

#### SERVICEEMPFEHLUNG

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

#### LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: November 2023  
Lagerfähigkeit bis: Min. Frühling 2027

#### PASST WUNDERBAR ZU

Kreativen Gemüsepfannen, Gerichten mit Feta, Spargelrisotto, überbackenem Ziegenkäse, Poulet-Speisen, Lachs, milden asiatischen Gerichten, hellem Fleisch.

#### 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)