FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Blanc - 2023

Gezeichnet durch die Viognier Traube und seine blumigen Noten, ist dies ein Wein mit einer unglaublichen Frische und großer Tiefe. Er passt hervorragend zu allen mediterranen Gerichten und Fisch.

VORSTELLUNG
Bemerkenswert frischer und tiefer Wein für diesen Jahrgang, mit den typischen Rhône Merkmalen, toll mit mediterranen Speisen und Fisch.

DER JAHRGANG
Ansprechende, blassgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen. In der Nase zeigt sich der Wein sehr frisch und trinkfreudig mit Aromen von reifer Birne, kandierter Quitte und mit einem Hauch Anis. Am Gaumen ist er rund und gut ausgewogen und offenbart säuerliche Noten, die sich zu Aromen von Gebäck und saftigen Früchten weiterentwickeln. Der lang anhaltende Abgang ist spritzig und von schöner Textur.

LAGE
Gelegen an den frischen und leichten Böden Cairanne und Jonquières. Der Weinberg befindet sich zwischen den Flüssen Ouvèze und Aigues.

TERROIR
Jüngst angeschwemmte Ablagerungen mit kalkhaltigem Ursprung mit Variationen je nach dem Flussweg, tonigen Kalkstein.

WEINHERSTELLUNG
Die Weinlese erfolgte frühmorgens, um die kühlen Nachttemperaturen auszunutzen. Nach dem Pressen wurde der Traubenmost statisch geklärt, indem sich die Schwebeteilchen dank der Schwerkraft absetzten. Die alkoholische Gärung in den Edelstahltanks erfolgte bei einer niedrigen Temperatur von 16°C. Bis zur Abfüllung durften die Weine dann in den Edelstahltanks reifen.

REBSORTEN
Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier

SERVIEREN
Mit zarten oder würzigen (Safran) Gerichten, gegrilltem Fisch, Bouillabaisse.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com
www.familleperrin.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

VERKOSTUNG

Das Jahr 2023 zeichnet sich durch ein ausgewogenes Klima aus und diese Ausgewogenheit findet sich auch in unserem Weinkeller wieder. Auf den milden Winter folgte ein trockenes Frühjahr und dann ein heißer Sommer, dies traf besonders auf die Monate August und September zu. Trotz der etwas zu geringen Regenfälle war die Fruchtreife ideal und die Weinlese konnte am 22. August mit Trauben in perfektem Gesundheitszustand starten. Bei strahlendem Sonnenschein verlief die Lese bestens, allerdings musste sie sehr schnell vonstattengehen, um eine Oxidation des Mostes aufgrund der Hitze zu vermeiden. Dies galt vor allem für die Rosé-Weine. Die Lese ging am 4. Oktober zu Ende, am 23. Oktober erfolgte der letzte Abstich. Die ersten Verkostungen zeigen sehr ausgewogene Weine: Sie besitzen viel Körper, Kraft, sind herrlich konzentriert und weisen dennoch eine angenehme Frische auf. Ein sehr vielversprechender Jahrgang.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com
www.familleperrin.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.