



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Vacqueyras Les Christins - 2021

Die Grenache-Traube, die Hauptrebsorte dieses Weins, die auf sehr lehmigen, mit Geröll aus der Ouvèze durchsetzten Böden angebaut wird, entwickelt hier einen fleischigen Charakter. Die für sie typischen Aromen von Schokolade, Kirsche und Feige harmonieren perfekt mit denen der Syrah-Traube.



VORSTELLUNG

Unser Vacqueyras Les Christins ist ein sehr schönes Beispiel für einen Grenache-Wein aus dem südlichen Rhône-Tal. Er besitzt ein beeindruckendes Aroma, einen extrem strukturierten Körper und ein großes Lagerungspotenzial.

DER JAHRGANG

Mit dem 2021er Jahrgang zeichnet sich ein frischerer Jahrgang ab, der denen ähnelt, die wir in den 1980er/1990er Jahren hatten. Es ist auch ein Jahr, das von der Arbeit im Weinberg geprägt war, denn die von Winzern und Mitarbeitern ergriffenen Maßnahmen trugen entscheidend zur Qualität dieses Jahrgangs bei. Das von Wetterunbilden gekennzeichnete Jahr - allem voran das Frostereignis im April und die Regenfälle, die die Weinlese unterbrochen haben - verlangte in der Tat zu jeder Zeit einen großen Einsatz unserer Mitarbeiter in den Weinbergen. Ihre Aufmerksamkeit und ihr Engagement trugen Früchte: Es kündigt sich nun ein vielversprechender, herrlich ausgewogener Jahrgang an, geprägt von großer Frische.

LAGE

Weinberg im Süden der Dentelles de Montmirail. Unser 8 Hektar großer, gepachteter Weinberg in der Gemeinde Sarrians wird vom Team des Château de Beaucastel bewirtschaftet. Es handelt sich um alte Rebstöcke, die im Durchschnitt 50 Jahre alt sind.

TERROIR

Kiesterrassen auf Ton-Sandstein-Böden. Ausgesprochen sonnige Lage.

REIFE

Unser Weinberg ist mit Grenache- und Syrah-Trauben gemeinsam bepflanzt, was ziemlich untypisch und auch sehr schwierig zu kultivieren ist, da die Zeit, in der die beiden Rebsorten reif werden, zwischen 5 und 10 Tagen variieren kann. Die Weinlese erfolgt von Hand und richtet sich daher nach der Reife der Grenache-Traube, der Syrah wird in einem sehr reifen Zustand geerntet. Bei der Ankunft im Weinkeller werden die Trauben ausgelesen, zerquetscht und eingemaischt. Die Gärung dauert recht lange und die Extraktion erfolgt durch manuelle Pigeage. Nach der malolaktischen Gärung und der Assemblage werden die Weine ein Jahr lang in Holzfässern ausgebaut, eine eher klassische Vinifizierung mit nur wenig Barrique. Das Lesegut wird gemeinsam gekeltert, wodurch sich Synergieeffekte bei der Extraktion ergeben: Der Wein entwickelt schöne, konzentrierte Aromen, ohne dabei kantig zu werden und die Syrah-Traube liefert die würzigen Noten.

REBSORTEN

Grenache 75%, Syrah 25%

SERVIEREN

Serviertemperatur 15 - 16°C. Passt zu einem Salat oder einem Schweinebraten mit Pflaumensauce.



Famille Perrin - Les Crus

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



ALTERUNGSPOTENTIAL

5 bis 10 Jahre

VERKOSTUNG

Elegante, intensive, granatrote Farbe. Die Nase enthüllt ein sehr schönes, vielschichtiges aromatisches Bouquet, in dem sich Aromen von schwarzen Früchten, Gewürzen und Trüffel mischen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein komplex, opulent und sehr ausgewogen mit einer schönen Frische. Er zeigt köstliche Noten von Sauerkirsche und Cassis, die durch die seidigen Tannine deutlich hervortreten. Ein frischer, harmonischer Wein.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JAMESUCKLING.COM ▼

91/100

"A refined nose of currants, dried herbs and black pepper with some game, too. Full body with fine tannins. Textural and ample with a delicious core of wild berries and herbs dominating the mid-palate and a precise finish developing nicely. Drink or hold."

James Suckling, James Suckling, 17/11/2023

