



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Rasteau L'Andéol - 2021

Unser Weinberg in Cairanne erstreckt sich auf 14 Hektar im Südwesten des Altorts. Die Böden bestehen aus einem Kies-Lehm-Sandsteingemisch. Der Cairanne ist ein fleischiger Wein, der herrliche Aromen von Cassis, Garrigue und Lakritz entwickelt.



VORSTELLUNG

Cairanne ist eines der schönsten Anbaugebiete der südlichen Rhône, zwischen Rasteau und Sainte-Cécile Les Vignes gelegen. In dieser Gemeinde werden die Weinberge zu 100 % biologisch bewirtschaftet und halten leicht zu trinkende Weine bereit, die mehr auf Frucht als auf Opulenz setzen und mit ihren feinen Tanninen sehr trinkfreudig sind.

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

Unser vierzehn Hektar großer Weinberg, den wir im Jahr 2008 erworben haben, liegt im Herzen des historischen Weinbergs, südwestlich des Altorts zwischen Rasteau und Sainte-Cécile Les Vignes sowie dem AOP-Gebiet im Westen. Und eben diese ideale Lage ermöglicht es den Grenache-Trauben, langsam zu reifen. Ein Teil des Weinbergs wurde in den 1950er Jahren bepflanzt.

TERROIR

Schöne Terrassen aus einem Kies-Lehm-Sandsteingemisch. Der Name des Weins ist eine Hommage an das Terroir aus Kalk und weißem Stein, denn das okzitanische Wort „Peyre“ bedeutet Stein.

REIFE

Ab August kontrollieren wir den Reifegrad der Beeren und verkosten sie, um den optimalen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen. Die Trauben werden von Hand gelesen und im Anschluss sofort in den Keller gebracht, wo sie sorgfältig sortiert werden, bevor sie abgebeert werden und die Maische in Tanks gefüllt wird. Die Kaltgärung dauert etwa 14 Tage. Die Extraktion steuern wir durch tägliche Verkostung, die uns entweder zur Remontage oder Pigeage veranlasst. Wenn die Mazeration abgeschlossen ist, erfolgt der Abzug der Weine, die wir dann in Edelstahl- oder Betontanks ausbauen, um die Frische und die Saftigkeit der Beeren zu erhalten. Die Vinifikation selbst ist recht kurz, damit eine angemessene Menge an Tanninen extrahiert wird. Der Ausbau erfolgt nicht in Holzfässern, da unser Ziel ist, die Fruchtigkeit und Frische des Weins zu erhalten.



Famille Perrin - Les Crus

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



REBSORTEN

Grenache 80%, Syrah 20%

13,5 % VOL.

Contains sulphites.

SERVIEREN

Serviertemperatur 18°C. Passt zu typisch provenzalischen Gerichten.

ALTERUNGSPOTENTIAL

5 bis 10 Jahre

VERKOSTUNG

Elegante, samtige, granatrote Farbe mit leuchtenden Reflexen. In der Nase öffnet sich der Wein mit schöner Mineralität und zeigt eine verführerische, aromatische Komplexität mit Aromen von schwarzer Kirsche und Gewürzen, die sich behutsam mit zarten Aschenoten verbinden. Im Mund gehaltvoll und aromatisch zeigt er sich am Gaumen kräftig und schön ausgewogen durch viel Frische und weist Aromen von schwarzen Früchten und Garrigue sowie eine schöne Struktur durch seidige, feine Tannine auf. Der lang anhaltende Abgang verstärkt noch die kraftvolle Fülle der Aromen, die durch eine herrliche Frische betont wird.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Geschmorte Lammeintopf „Daube à l'avignonnaise“, Ochsenbäckchen und Polenta.

