FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Luberon Rosé - 2023

Wenn man einen leicht trinkbaren Roséwein sucht, ist dieser perfekt als leichter Apéritif oder als einfacher Essensbegleiter.

DER JAHRGANG

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.

LAGE

Liegt zum größten Teil im Regionalpark des Luberon, in jeweils gleicher Entfernung zu Avignon, Aix-en-Provence und Manosque. Die Durchschnittshöhe der Weinberge liegt bei 300 Metern, die Trauben reifen spät.

TERROIR

Altes Schwemmland mit flachen und runden Kieseln und Mergelkalkstein, in manchen Gegenden „Collets du Luberon“ genannt, beschreibt steinige Gebiete neben Lehm und Ton, welche von alpinen Bewegungen aus der Eiszeit herrühren.

REIFE

Die Lese fand von Ende August bis Mitte September statt, als die Trauben ihre optimale Reife besaßen. Diese konnte mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt werden. Schon früh morgens wurden die Trauben geerntet, damit sie ihre Frische und Aromenvielfalt bewahren. Nach ihrer Ankunft im Keller kamen sie in eine pneumatische Presse, die den Most extrahiert. Die Gärung begann nach dem Absetzen der Trubstoffe und dauerte etwa zwei Wochen in thermoregulierten Edelstahltanks. Die Weine blieben nach der Gärung in den Edelstahltanks und wurden leicht geschönt, bevor sie abgefüllt wurden.

REBSORTEN

Grenache blanc, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Vermentino

SERVIEREN

10-12°C.

VERKOSTUNG

Schöne, blasse Pfirsichfarbe mit leuchtenden Reflexen. In der Nase zeigt sich ein verführerisches, sehr frisches und ausgesprochen fruchtiges aromatisches Bouquet mit Noten von roten Früchten, Nektarine und Blutorange. Am Gaumen ist der Rosé besonders aromatisch, spritzig und schön ausgewogen und bietet köstliche Aromen von saftigen Früchten und leicht säuerliche Noten voller Frische, bevor er in einen lang anhaltenden, wohl schmeckenden Abgang mit einer feinen Bitternote mündet.

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

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

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Decanter

88/100

"This is from cooler Luberon vineyards at 300m on old alluvial gravel, limestone and old clay. The fruit has great intensity, with ripe peach aromas. On the palate there is some bold, dark fruit from the Mourvèdre and Syrah, with hints of blackberries, spice, sloes and wild hedgerow giving greater weight and depth. The acidity brings intense blood orange – more defined than just grapefruit and citrus – with a fresh crunchy pithiness."

Decanter, 11/03/2024

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

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