FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Nature Côtes du Rhône Blanc - 2023

Schöne, blassgelbe Farbe mit wassergrünen Farbnuancen. Sehr feine Nase mit Noten von weißen Blumen, Lindenblüten und Zitrusschalen. Der Wein ist wunderbar rund und frisch am Gaumen und entwickelt elegante, florale und leicht buttrige Noten.

VORSTELLUNG

Der von Ecocert zertifizierte Perrin Nature ist sowohl ein „Bio"-Côtes-du-Rhône als auch ein Premium-Wein. Aufgrund unserer Erfahrung beim organischen und biologischen Weinanbau (Beaucastel war eines der ersten großen französischen Weingüter, das sich vor 40 Jahren schon dem biologischen Anbau zuwandte), besitzt dieser Wein eine schöne Frische, die fruchtige und florale Aromen vereint.

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

Das Weingut liegt im Norden der Appellation Côtes-du-Rhône, in und um Vinsobres herum.

TERROIR

Kreidehaltige Tonböden.

REIFE

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

Taschenkrebs mit Mayonnaise, Ceviche von der Forelle mit knackigen Haselnüssen; in Asche gewälzte Ziegenkäserolle

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

Schöne,intensive, klare und leuchtend gelbe Farbe mit silbernen Reflexen. Die Nase ist sehr fein und zeigt zarte Noten von weißen Blüten, die durch einen reizvollen Hauch Akazienhonig noch betont werden. Schön austariert ist der Auftakt am Gaumen zunächst angenehm frisch, bevor der Wein üppiger und fülliger wird und verführerische Aromen von saftigem Pfirsich zeigt, bevor er in einen langen Abgang mit honigartigen Noten mündet.

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.