



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Muscat Beaumes de Venise Blanc - 2019

Am Fuße des Dentelles de Montmirail gelegen, profitiert der Beaumes de Venise von einem heißen Klima. Dies erlaubt eine gute Reife, die einen Vin Doux Naturell hervorruft, der zu allen Desserts und Früchten passt.



VORSTELLUNG

Am Fuße des Dentelles de Montmirail, hat Beaumes de Venise ein besonders warmes Klima. Dies ermöglicht den Trauben zur vollen Reife zu gelangen und somit entsteht ein Vin Doux Naturel (Likörwein). Der perfekte Begleiter zum Desert, besonders zu fruchtigen.

DER JAHRGANG

Die Jahre, die mit 9 enden, bleiben den Winzern stets in Erinnerung und auch 2019 schien es nicht anders zu sein. Nach einem verfrühten Austrieb Anfang April, schritt die Blüte kontinuierlich voran und entwickelte sich in allen Weinbergen unter guten Bedingungen. Ende Juni begann schließlich ein sehr heißer Sommer, den die Reben allerdings gut ertrugen: Sie litten wenig unter Wassermangel, was vor allem dem zum Schutz gegen die Hitze über die Weinberge gesprühten Kamillentee zu verdanken war. Letztendlich verlief die Lese wie gewohnt und nicht früher als sonst. Die Weine sind sehr vielversprechend für einen Jahrgang der mit 9 endet und, wie gesagt, sie stehen unter einem guten Stern.

LAGE

Auf dem Dentelles de Montmirail zwischen der Stadt Carpentras und dem Dorf Vacqueyras.

TERROIR

Erodierter poröser Kalkstein mit rotem Ton und einer großen Menge Sand vermischt.

REIFE

Der Muscat Beaumes-de-Venise ist ein Vin Doux Naturel, d.h. ein süßer, gespriteter Dessertwein, der nach einem besonderen Verfahren hergestellt wurde. Der Anfang ist ganz klassisch: Die Trauben werden nach der Lese sofort gepresst und der Most wird geklärt. Die Gärung erfolgt bei niedriger Temperatur. Anschließend wird sie durch den Zusatz von Alkohol zum gärenden Most abgestoppt, wodurch mindestens 125 Gramm Restzucker pro Liter erhalten bleibt. Dieser Prozess geschieht in Edelstahltanks, dann wird der Wein schnell gefiltert und abgefüllt.

REBSORTEN

Muscat blanc à gros grains, Muscat blanc à petits grains

SERVIEREN

Servieren bei 7°C bis 8°C zu einem Desert nicht zu Schokolade.

VERKOSTUNG

Zart gelbe Farbe mit grünen Reflexen. Die sehr ausdrucksstarke und intensive Nase verströmt Noten von Quitte, Rose und Litschi. Der kraftvolle und dennoch ausgewogene Gaumen bietet intensive Aromen von Pfirsich und weißen Blüten. Im Abgang verleiht eine leichte knusprige Mandelnote diesem Muscat seine Frische.



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.

