FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Réserve Côtes-du-Rhône Rouge - 2019

Côtes du Rhône par excellence". Fruchtig und fleischig mit schönen Tanninen, ein großartiger Alltagswein.

VORSTELLUNG
Schöne, intensive, tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeigt sich der Wein besonders ausdrucksvoll mit Aromen von frischer Kirsche, Zimt und Pfeffer. Am Gaumen ist er wunderbar ausgewogen, von großer Geschmeidigkeit und mit sehr eleganten Tanninen.

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
Dieser Wein ist eine Mischung aus Grenache (hauptsächlich aus unserer Prébois-Weinberg in Orange), und Syrah aus dem nahen Norden (aus unserem Weingut in Vinsobres) und Mourvèdre.

TERROIR
Der optimale Lesezeitpunkt wurde bestimmt, indem die Reifegrade kontrolliert und die Trauben probiert wurden. Nach Ankunft des Leseguts im Keller wurden die Trauben sortiert und entrappt. Die Gärung fand in thermoregulierten Edelstahltanks von 150 hl bis 190 hl Fassungsvermögen statt. Die Extraktion erfolgte durch vorsichtiges Überpumpen, je nachdem was die Verkostung ergab. Nach dem Abstich und der malolaktischen Gärung wurden die Weine teilweise in Holzfässer und teilweise in Edelstahltanks gefüllt, wo sie ein Jahr lang reiften.

REIFE
Die Ernte wurde sortiert und abgebeert, die Weinbereitung erfolgt dann in Edelstahl und Eiche. Reifung in Tanks und Foudre (25%) innerhalb eines Jahres.

REBSORTEN
Grenache 40%, Mourvèdre 40%, Syrah 20%

SERVIEREN
Servieren bei 18 ° C zu Rind, Lamm oder Geflügel.

VERKOSTUNG
Schöne, intensive, tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase ist der Wein sehr zart mit Noten von frischen, saftigen Früchten mit einer leichten Pfeffernote. Am Gaumen setzt sich dieser zarte Eindruck fort mit Aromen von Kirsche und Cassis, weichen, seidigen Tanninen und einer wunderbaren Ausgewogenheit. Der langanhaltende Abgang ist besonders köstlich und aromatisch, von großer Eleganz.

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.