



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Perrin Luberon Rosé

VORSTELLUNG

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

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war im südlichen Rhôneetal außergewöhnlich, sowohl was die Traubenqualität als auch die -menge anbelangte. Dies war den idyllischen Wetterbedingungen zu verdanken, die ohne Kapriolen das ganze Jahr lang in der Region herrschten.

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

Der Wein wurde nach der Saignée Methode ausgebaut. Die Weinbereitung erfolgte in Edelstahltanks bis Januar, danach Abfüllung in Flaschen nach Schönung.

REBSORTEN

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

8°C – ideal zu Vorspeisen, kalten Buffets, Tomatensalat, Grillfleisch und anderen sommerlichen Gerichten.

VERKOSTUNG

Schönes Blassrosa mit pastelfarbenem Schimmer. Dieser Wein beeindruckt durch seine frische und aromatische Nase, die feine Noten von roten Beeren und Zitrusfrüchten verströmt. Am Gaumen zeigt sich ein gutes Gleichgewicht von Süße und Säure. Es werden Noten frischer Früchte deutlich, die zum Naschen animieren, und eine schöne Länge. Dieser Wein aus 2016 ist frisch, ausgewogen und drückt diesen guten Jahrgang wunderbar durch seine Frucht aus.

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.

