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 Rhônetal außergewöhnlich, sowohl was die Trau-benqualität als auch die -menge anbelangte. Dies war den idyllischen Wetterbedingun-gen 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.

0N48ED