On est bon en vin, pas en orthographe

Les Animals

Eléphant Rose Luberon Rosé 2021

Frisch und fruchtig...

VORSTELLUNG
Ein sehr schöner Rosé mit Frucht, Frische und einer sehr schönen Farbe. Ideal zum Aperitif... oder zusammen mit Freunden...

DER JAHRGANG
Mit dem 2021er Jahrgang zeichnet sich ein frischerer Jahrgang ab, der denen ähnelt, die wir in den 1980er/1990er Jahren hatten. Es ist auch ein Jahr, das von der Arbeit im Weinberg geprägt war, denn die von Winzern und Mitarbeitern ergriffenen Maßnahmen trugen entscheidend zur Qualität dieses Jahrgangs bei. Das von Wetterunbilden gekennzeichnete Jahr - allem voran das Frostereignis im April und die Regenfälle, die die Weinlese unterbrochen haben - verlangte in der Tat zu jeder Zeit einen großen Einsatz unserer Mitarbeiter in den Weinbergen. Ihre Aufmerksamkeit und ihr Engagement trugen Früchte: Es kündigt sich nun ein vielversprechender, herrlich ausgewogener Jahrgang an, geprägt von großer Frische.

LAGE
Hauptsächlich im Parc Regional du Luberon, in der Nähe von Avignon, Aix-en-Provence und Manosque gelegen. Die durchschnittliche Höhenlese der Weinberge beträgt 300 Meter über dem Meeresspiegel.

TERROIR
Alte angeschwemmte Ablagerungen von runden und flachen Steinen, Kalkmergel und Ton, geschaffen aus Anschwemmungen der Alpenflüsse.

REIFE
Die Lese fand von Ende August bis Mitte September statt, als die Trauben ihre optimale Reife besaßen. Diese konnte mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt werden. Schon früh morgens wurden die Trauben geerntet, damit sie ihre Frische und Aromenvielfalt bewahren. Nach ihrer Ankunft im Keller kamen sie in eine pneumatische Presse, die den Most extrahiert. Die Gärung begann nach dem Absetzen der Trubstoffe und dauerte etwa zwei Wochen in thermoregulierten Edelstahltanks. Die Weine blieben nach der Gärung in den Edelstahltanks und wurden leicht geschönt, bevor sie abgefüllt wurden.

REBSORTEN
Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN
10-12°C, passend zu hors-d'oeuvres, kaltem Buffet, Tomatensalat, gegrilltem Fleisch und anderen Sommergerichten.

VERKOSTUNG
Schöne, klare, strahlende Farbe in einem blassen Rosa- bzw. Pfirsichton. In der Nase ist der Wein fruchtig und aromatisch und zeigt ein verführerisches, aromatisches Bouquet mit Noten von gelben und weißen Pfirsiche. Am Gaumen zeigt er sich sehr frisch, außerordentlich fruchtig und schön harmonisch mit einem lang anhaltendem Abgang.

FAMILLE PERRIN

Famille Perrin
Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

0N7Q1D