



LA FERME JULIEN

La Ferme Julien Vin de France Rouge - 2022



DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2022 war gekennzeichnet durch kontrastreiche klimatische Bedingungen, die eine schöne Traubenqualität und eine vielversprechende aromatische Komplexität ermöglichten, wenn auch mit einer je nach Parzelle sehr unterschiedlichen Mengenausbeute. Winter und Frühling waren besonders mild und sehr trocken, wobei sich die Monate Januar und Mai als die trockensten seit Beginn des 20. Jahrhunderts erwiesen, mit Rekordtemperaturen im Mai und Juni. Diese Bedingungen ermöglichten es, die Reben in einem ausgezeichneten Gesundheitszustand zu erhalten, da Krankheiten völlig ausblieben. Der Sommer war dann sehr sonnig mit hohen Temperaturen, die auf stark alkohollastige Weine schließen ließen, doch wohltuende Regenfälle Mitte August ermöglichten den Trauben, langsamer weiter zu reifen. Am 19. August begann die Weinlese unter sehr guten Vorzeichen und im Vergleich zu 2021 11 Tage früher. Im September gab es einige Regenfälle, die zwar der hervorragenden Qualität der Trauben nichts anhaben konnten, es aber erforderlich machten, in den Parzellen auszusortieren. Wir haben unsere Rosés sehr vorsichtig behandelt, um elegante, fruchtige und keine alkohollastigen Weine zu erzeugen. Die Rotweine ihrerseits wurden sanft verarbeitet und vorsichtig extrahiert, sodass sich besonders ausgeglichene Weine ankündigen. Erste Verkostungen lassen einen vielversprechenden Jahrgang 2022 von großer Komplexität und Aromenfülle sowie einer sehr schönen Ausgewogenheit erwarten.

REIFE

Wein, Rebsorte und Produzent angepasst. Fast alle Trauben werden leicht zerkleinert und in Zementtanks von 150 und 300 Hektoliter fermentiert. Die Fermentation ist klassisch und umfassend.

REBSORTEN

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

17°C für ein spontanes Essen und zum Vergnügen.

VERKOSTUNG

Elegante, klare, purpurrote Farbe mit violetten Reflexen. Die Nase weist eine besonders verführerische Aromenfülle mit Noten von schwarzen Früchten wie Cassis und Heidelbeere auf, die sich behutsam mit Noten von Leder und Veilchen mischen. Am Gaumen zeichnet er sich durch eine perfekte Balance zwischen Trinkfreudigkeit und Frische aus und zeigt Aromen sehr reifer Früchte sowie solche von Pfeffer und Holunder, die durch sehr weiche Tannine getragen werden. Ein sehr trinkfreudiger, genussreicher Wein.

