



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Luberon Blanc - 2024

Ein Wein passend zum Apéritif oder zu leichter Küche, er ist ideal für Anhänger von gefälligen Weißweinen.



DER JAHRGANG

Trotz der während des gesamten Jahres andauernden klimatischen Herausforderungen, die beständige Wachsamkeit und sehr viel Arbeit im Weinberg verlangten, lässt sich der 2024er Jahrgang vielversprechend an. Die Weinlese begann am 22. August und die letzten Trauben wurden am 3. Oktober geerntet. So wurde jeder Weinberg mit einem perfekten Reifegrad gelesen und lieferte sowohl ausgewogene als auch ausdrucksstarke Trauben. Die Arbeit im Weinberg selbst war sehr anspruchsvoll, doch die geleistete Mühe dürfte sich in qualitativ hochwertigen Weinen widerspiegeln. Erste Verkostungen zeigen tatsächlich Weine, die wunderbar ausgewogen sind und bei denen sich Frucht, Spannung und Finesse miteinander verbinden. Durch ihren phenolisch optimalen Reifegrad, der durch ein schönes Säurespiel unterstützt wird, zeigen sie ebenfalls eine große Frische und eine schöne Struktur. Der 2024er Jahrgang kommt also mit sehr vielversprechenden Qualitätsmerkmalen daher und dürfte sich durch seine aromatische Fülle und seine Lagerfähigkeit abheben.

LAGE

Hauptsächlich im Parc Regional du Luberon, in der Nähe von Avignon, Aix-en-Provence und Manosque. Die durchschnittliche Höhenlese der Weinberge beträgt 300 Meter über dem Meeresspiegel. Die Trauben werden relativ spät geerntet. Der Boden: Alte Anschwemmungen mit flachen und runden Steinen vermischt und mit etwas Kreide, Mergel und Lehm.

TERROIR

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

REIFE

Die weißen Trauben wurden bei optimaler Reife gelesen. Dieser Zeitpunkt wurde mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt. Sobald die Trauben im Keller ankamen, wurden sie mit einer pneumatischen Presse gepresst. Nach dem Absetzen der Trubteile garte der Most in thermoregulierten Tanks. Als die alkoholische Gärung beendet war, verblieb der Wein bis zum Zeitpunkt der Abfüllung in Edelstahltanks.

REBSORTEN

Bourboulenc, Grenache, Ugni blanc, Roussanne

SERVIEREN

8°C mit einer Vorspeise oder mit kaltem Buffet.

VERKOSTUNG

Schöne, blassgelbe Farbe mit leuchtend grünen Reflexen. Die ausgesprochen frische, spritzige Nase hält ein unwiderstehliches aromatisches Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Zitronenzesten bereit. Am Gaumen zunächst leicht säuerlich und aromatisch setzen sich Frische und Spritzigkeit fort mit einer knackigen Textur und verführerischen Aromen von grünem Apfel, die sich vorsichtig mit den zarten Nuancen weißer Blüten verbinden. Der lange Abgang ist sehr puristisch und elegant dank einer ganz köstlichen, leichten Salznote. Ein ausgewogener und schmackhafter Wein, bei dem Frische dominiert.



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.

