



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Côtes du Rhône Rosé Signature - 2023



Schöne, blassrosa Farbe mit brillanten Reflexen. Seine Nase offenbart ein elegantes Bouquet von Zitrusfrüchten, roten Früchten und Blumen. Am Gaumen ein ausgewogener, süffiger Wein mit köstlichen Fruchtnoten.

VORSTELLUNG

Der von Ecocert zertifizierte Perrin Nature ist sowohl ein „Bio“-Côtes-du-Rhône als auch ein Premium-Wein. Aufgrund unserer Erfahrung beim organischen und biologischen Weinanbau (Beaucastel war eines der ersten großen französischen Weingüter, das sich vor 40 Jahren schon dem biologischen Anbau zuwandte), ist dieser Wein sehr vollmundig und fruchtig.

DER JAHRGANG

Das Jahr 2023 zeichnet sich durch ein ausgewogenes Klima aus und diese Ausgewogenheit findet sich auch in unserem Weinkeller wieder. Auf den milden Winter folgte ein trockenes Frühjahr und dann ein heißer Sommer, dies traf besonders auf die Monate August und September zu. Trotz der etwas zu geringen Regenfälle war die Fruchtreife ideal und die Weinlese konnte am 22. August mit Trauben in perfektem Gesundheitszustand starten. Bei strahlendem Sonnenschein verlief die Lese bestens, allerdings musste sie sehr schnell vorstattgehen, um eine Oxidation des Mostes aufgrund der Hitze zu vermeiden. Dies galt vor allem für die Rosé-Weine. Die Lese ging am 4. Oktober zu Ende, am 23. Oktober erfolgte der letzte Abstich. Die ersten Verkostungen zeigen sehr ausgewogene Weine: Sie besitzen viel Körper, Kraft, sind herrlich konzentriert und weisen dennoch eine angenehme Frische auf. Ein sehr vielversprechender Jahrgang.

LAGE

Dieser Wein stammt aus dem Weinberg Le Grand Prebois in Orange.

TERROIR

Ton-Kalkstein-Böden.

WEINHERSTELLUNG

Die Weinlese erfolgte frühmorgens, um die kühlen Nachttemperaturen auszunutzen. Da die Weinberge und der Keller des Grand Prébois nicht weit voneinander entfernt sind, konnte das Lesegut sehr schnell nach der Ernte gepresst werden. Nach dem Pressen wurde der Traubenmost durch Kälte statisch geklärt, indem sich die Schwebeteilchen dank der Schwerkraft absetzten. Die alkoholische Gärung in den Edelstahltanks erfolgte etwa zwei Wochen lang bei einer regulierten Temperatur von 14 bis 16°C. Bis zur Abfüllung durften die Weine dann in den Edelstahltanks reifen.

REBSORTEN

Cinsault, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

SERVIEREN

Fischragout mit Kokosmilch, cremiges Einkornrisotto, Pavlova mit Litchi und grüner Zitrone



FR-BIO-01
Agriculture France

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.



VERKOSTUNG

Elegante, klare, Farbe in einem blassen Rosa-/Pfirsichton mit brillanten Reflexen. In der Nase zeigt sich der Wein sehr frisch mit einem herrlichen aromatischen Bouquet floraler Noten von Pfingstrose und Iris, die sich mit den verführerischen Noten von Himbeere verbinden. Am Gaumen schön austariert und spritzig zeigen sich köstliche Aromen von Johannisbeere, die durch leicht säuerliche Noten betont werden.

Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com
www.familleperrin.com

