



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Côtes du Rhône Rouge Signature - 2021



VORSTELLUNG

Biozertifiziert durch Ecocert. Perrin Nature ist nicht nur ein organischer Côtes du Rhône, sondern auch ein großartiger Wein. Mit unserer Erfahrung im ökologischen Landbau auf Beaucastel (einer der ersten großen Ländereien des ökologischen Landbaus seit 40 Jahren), hat dieser Wein einen schönen fruchtigen Ausdruck mit zarten und weichen Tanninen.

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

Dieser Wein stammt aus einem Weinberg in der Nähe zwischen Valréas und Vaison-la-Romaine, nördlich von Orange. Der Weinberg befindet sich in Grenache und Syrah.

TERROIR

Kreidehaltige Tonböden.

WEINHERSTELLUNG

Der optimale Lesezeitpunkt wurde bestimmt, indem die Reifegrade kontrolliert und die Trauben probiert wurden. Nach Ankunft des Leseguts im Keller wurden die Trauben sortiert und entrappt. Die Gärung fand in thermoregulierten Edelstahltanks von 150 hl bis 190 hl Fassungsvermögen statt. Die Extraktion erfolgte durch vorsichtiges Überpumpen, je nachdem was die Verkostung ergab. Nach dem Abstich und der malolaktischen Gärung wurden die Weine teilweise in Holzfässer und teilweise in Edelstahltanks gefüllt, wo sie ein Jahr lang reiften.

REBSORTEN

Grenache, Syrah

SERVIEREN

Serviertemperatur: 15-16° C.

VERKOSTUNG

Schönes, klares und leuchtendes Rubinrot. Der Wein zeigt sich in der Nase ausdrucksstark mit Noten von schwarzen Früchten und Unterholz, die von einer schönen Frische mit Eukalyptus-Aromen getragen werden. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und ausgewogen. Die schönen Aromen, die durch eine elegante Tanninstruktur noch deutlicher hervortreten, setzen sich fort, bevor ein langer Abgang mit zarten Noten von Anis einsetzt.



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.



SPEISENEMPFEHLUNGEN

Rehbraten mit Steinpilzen und mit Mokka verfeinertem Bratensaft, Mousse aus Zartbitter-Schokolade mit Piment.

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 MÄßEN GENIEßEN.

