



La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Ventoux Rouge - 2023

Seit 1970 produziert La Vieille Ferme authentische, ehrliche und geschmackvolle Weine, Jahrgang um Jahrgang. In einigen der besten Restaurants und Bars der Welt wird der La Vieille Ferme als einer der Weine mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis angesehen.



VORSTELLUNG

Die Familie Perrin suchen die am besten geeigneten Terroirs um einen frischen und fruchtigen Wein herzustellen. In einfachen Worten, das ist ein Sprichwörtliches Vergnügen authentisch, echt und lecker

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 vonstattengehen, 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

Die Weinberge liegen an den Hängen des Mont Ventoux. Die Höhenlage bietet Frische, die für einen guten Säuregehalt der Trauben sorgt. Der Wein ist also frisch, fruchtig und ausgewogen.

TERROIR

Dies variiert je nach Höhenlage, besteht aber zum größten Teil aus Ablagerungen aus der Basis des kalkhaltigen Mont Ventoux während der Meere des Tertiär. Rote Mittelmeer Böden gemischt mit Kreideschutt und runden Steinen.

REIFE

Jede Rebsorte wurde getrennt gelesen und vinifiziert, sodass die jeweilige Rebsorte stets die optimale Reife besaß. Der Lesezeitpunkt wurde mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt. Sobald die Trauben im Keller ankamen, wurden sie entrappt und eingemaischt. Die Phenole wurden während der Gärung in Zementtanks durch Überpumpen extrahiert.

REBSORTEN

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

17°C für ein spontanes Essen und zum Vergnügen.



VERKOSTUNG

Elegante, intensiv rubinrote, leuchtende und klare Farbe. Die Nase ist geprägt von großer Frische und zeigt eine ausgesprochen köstliche Aromenfülle, dominiert von Noten von roten Früchten wie Kirsche und Brombeere. Diese werden durch einen Hauch Thymian und eine sehr leichte Mentholnote betont, wodurch noch mehr Vielschichtigkeit entsteht. Am Gaumen ist der Auftakt sehr frisch, in der Folge entwickeln sich köstliche Aromen von schwarzen Früchten, eine seidige Textur und eine schöne Ausgewogenheit zwischen Spritzigkeit und Genuss. Ein sehr trinkfreudiger, köstlicher Wein.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Eine Pavlova mit roten Früchten oder ein Schokoküchlein mit flüssigem Kern unterstreichen Köstlichkeit und Struktur des Weines.

