FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Ventoux Rosé - 2021

Frucht und Frische. Ideal zum Apéritif oder zu Tisch in der Freundesrunde.

VORSTELLUNG
La Vieille Ferme Rose hat alles, was Sie von einem guten Rosé-Wein erwarten. Frucht, Frische und eine schöne Farbe. Ideal als Aperitif oder mit einer Mahlzeit unter Freunden.

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
Gelegen an den Hängen des Mont Ventoux, der Weinberg profitiert von einem kühleren Klima. Die Trauben reifen langsam und haben eine gute Säure. Der Wein ist vollmundig, frisch, ausgewogen.

TERROIR
Sedimentablagerungen durch die Meere der Tertiär-Zeit an dem Boden des kalkhaltigen Mont Ventoux. Der Boden: Roter Mittelmeer Böden aus Kreide und Kalk. Kalkhaltige Ablagerungen und runde Steine aus dem alten Alluvium.

REIFE
Die Lese fand von Ende August bis Mitte September statt, als die Trauben ihre optimale Reife besaßen. Diese konnte mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt werden. Schon früh morgens wurden die Trauben geerntet, damit sie ihre Frische und Aromenvielfalt bewahren. Nach ihrer Ankunft im Keller kamen sie in eine pneumatische Presse, die den Most extrahiert. Die Gärung begann nach dem Absetzen der Trubstoffe und dauerte etwa zwei Wochen in thermoregulierten Edelstahltanks. Die Weine blieben nach der Gärung in den Edelstahltanks und wurden leicht geschönt, bevor sie abgefüllt wurden.

REBSORTEN
Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN
10-12° in Tulpenförmigen Gläsern.

VERKOSTUNG
Schöne, klare, strahlende Farbe in einem blassen Rosa- bzw. Pfirsichton. In der Nase ist der Wein fruchtig und aromatisch und zeigt ein verführerisches, aromatisches Bouquet mit Noten von gelben und weißen Pfirsiche. Am Gaumen zeigt er sich sehr frisch, außerordentlich fruchtig und schön harmonisch mit einem lang anhaltendem Abgang.

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.

1C72PD