FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Luberon Rosé - 2022

Wenn man einen leicht trinkbaren Roséwein sucht, ist dieser perfekt als leichter Apéritif oder als einfacher Essensbegleiter.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2022 war gekennzeichnet durch kontrastreiche klimatische Bedingungen, die eine schöne Traubenqualität und eine vielversprechende aromatische Komplexität ermöglichten, wenn auch mit einer je nach Parzelle sehr unterschiedlichen Mengenausbeute. Winter und Frühling waren besonders mild und sehr trocken, wobei sich die Monate Januar und Mai als die trockensten seit Beginn des 20. Jahrhunderts erwiesen, mit Rekordtemperaturen im Mai und Juni. Diese Bedingungen ermöglichten es, die Reben in einem ausgezeichneten Gesundheitszustand zu erhalten, da Krankheiten völlig ausblieben. Der Sommer war dann sehr sonnig mit hohen Temperaturen, die auf stark alkohollastige Weine schließen ließen, doch wohltuende Regenfälle Mitte August ermöglichten den Trauben, langsamer weiter zu reifen. Am 19. August begann die Weinlese unter sehr guten Vorzeichen und im Vergleich zu 2021 11 Tage früher. Im September gab es einige Regenfälle, die zwar der hervorragenden Qualität der Trauben nichts anhaben konnten, es aber erforderlich machten, in den Parzellen auszusortieren. Wir haben unsere Rosés sehr vorsichtig behandelt, um elegante, fruchtige und keine alkohollastigen Weine zu erzeugen. Die Rotweine ihrerseits wurden sanft verarbeitet und vorsichtig extrahiert, sodass sich besonders ausgeglichene Weine ankündigen. Erste Verkostungen lassen einen vielversprechenden Jahrgang 2022 von großer Komplexität und Aromenfülle sowie einer sehr schönen Ausgewogenheit erwarten

LAGE

Liegt zum größten Teil im Regionalpark des Luberon, in jeweils gleicher Entfernung zu Avignon, Aix-en-Provence und Manosque. Die Durchschnittshöhe der Weinberge liegt bei 300 Metern, die Trauben reifen spät.

TERROIR

Altes Schwemmland mit flachen und runden Kieseln und Mergelkalkstein, in manchen Gegenden „Collets du Luberon“ genannt, beschreibt steinige Gebiete neben Lehm und Ton, welche von alpinen Bewegungen aus der Eiszeit herrühren.

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

Grenache blanc, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Vermentino

SERVIEREN

10-12°C.

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.

1Y281D

VERKOSTUNG

Von verführerischer, zart pfirsichfarbener, leuchtender und klarer Farbe. Der Wein zeigt sich in der Nase mit einer herrlichen, sehr frischen und fruchtigen Vielfalt an Aromen roter Früchte und saftiger Sommerfrüchte. Am Gaumen ist er lebendig und süffig und wird getragen von köstlichen Noten roter Früchte, die durch eine schöne Frische austariert werden, bevor er in einen aromatischen und wohlschmeckenden Abgang mündet.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Decanter

89/100

"Fresh and light on its feet, this easy-drinking rosé from the experienced Perrin family starts with a light spritz which introduces zesty grapefruit and red currant flavours. It's lean and mineral in style on the palate, with tart red berries, giving a touch of austerity, and a lightly grippy finish."

Decanter, 01/06/2023

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.