On est bon en vin, pas en orthographe

Les Animals

Les Animals Luberon Ours Blanc - 2023

Wenn Sie einen unkomplizierten Weißwein suchen, ist dies ein idealer Genuss-Wein zum Aperitif und zu einfachen Gerichten.

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 größtenteils im Regionalpark des Luberon, genau zwischen Avignon, Aix en Provence und Manosque. Durchschnittliche Höhe 300 Meter. Spätreifende Region.

TERROIR

Altes Schwemmland mit flachen bzw. runden Kieselsteinen, Kalkmergel und teilweise sogenannte ‚Collets du Luberon', d.h. steinige und eher noch Ton-Böden, die Ausläufer des alpinen Diluvium darstellen.

REIFE

Die weißen Trauben wurden bei optimaler Reife gelesen. Dieser Zeitpunkt wurde mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt. Sobald die Trauben im Keller ankamen, wurden sie mit einer pneumatischen Presse gepresst. Nach dem Absetzen der Trubteile gärte der Most in thermoregulierten Tanks. Als die alkoholische Gärung beendet war, verblieb der Wein bis zum Zeitpunkt der Abfüllung in Edelstahltanks.

REBSORTEN

Bourboulenc, Grenache blanc, Roussanne, Ugni blanc, Vermentino

SERVIEREN

Bei 8°C zu Vorspeisen und kaltem Buffet servieren.

VERKOSTUNG

Schöne, blaßgelbe Farbe mit grünen und silberfarbenen Reflexen. In der Nase erkennt man eine verführerische, außerordentlich frische und blumige Aromenfülle, bei der sich Noten von Jasmin und Weißdorn mit den köstlichen Noten von saftiger Birne verbinden. Am Gaumen zeigt sich der Wein spritzig und mineralisch; die Aromen entwickeln sich hin zu Blutorange, die durch einen Hauch Bitterkeit noch verstärkt werden. Lang anhaltender, sehr wohl schmeckender Abgang dank eleganter, salziger Noten.

FAMILLE PERRIN

Famille Perrin
Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

1ZM2TD