



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Luberon Blanc - 2020

Ein Wein passend zum Apéritif oder zu leichter Küche, er ist ideal für Anhänger von gefälligen Weißweinen.

DER JAHRGANG

Aufgrund sehr guter Wetterbedingungen war 2020 in qualitativer wie auch in quantitativer Hinsicht ein überreiches Jahr. Es war weniger heiß als 2019, dafür aber während des gesamten Vegetationszyklus sehr windig bei geringen Niederschlägen. Nach einem eher warmen und milden Winter (ein einziges Frostereignis gab es in der Nacht vom 24. auf den 25. März, aber nur die sehr früh reifenden Parzellen waren ganz leicht betroffen), zeigte sich der Frühling strahlend, sehr freundlich und windig, wodurch die Böden ihre Frische bewahren konnten. Die Blüte begann am 18. Mai bei sehr gesunden Bedingungen. Das schöne Wetter setzte sich im Juni, Juli und August fort, brachte die Sommerhitze bei jedoch niedrigeren Temperaturen als im Jahr 2019 sowie kühle, feuchte Nächte. Der weiterhin konstant wehende Wind bewahrte die Frische der Reben und erhielt die Trauben in perfekter Gesundheit. Daher begann bereits ab dem 26. August die recht frühe Weinernte unter sehr guten Bedingungen mit den weißen Côtes-du-Rhône und ging bis Ende September, wo sie mit der Lese des Mourvèdre endete. Der zunächst noch ziemlich heiße, später dann gemäßigte September bot ideale Erntebedingungen und ermöglichte die Lese jeder Parzelle zum perfekten Reifezeitpunkt. Die Ernte war sehr gesund und bescherte uns schöne, saftige und reife Trauben, vernünftige Alkoholwerte, eine gute Säure und eine bereits schöne Balance. Die Erträge sind etwas höher als 2019 und die ersten Verkostungen lassen auf einen sehr schönen Jahrgang schließen.

LAGE

Hauptsächlich im Parc Regional du Luberon, in der Nähe von Avignon, Aix-en-Provence und Manosque. Die durchschnittliche Höhenlese der Weinberge beträgt 300 Meter über dem Meeresspiegel. Die Trauben werden relativ spät geerntet. Der Boden: Alte Anschwemmungen mit flachen und runden Steinen vermischt und mit etwas Kreide, Mergel und Lehm.

TERROIR

Alte angeschwemmte Ablagerungen von runden und flachen Steinen, Kalkmergel und Ton, geschaffen aus Anschwemmungen der Alpenflüsse.

WEINHERSTELLUNG

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 garte der Most in thermoregulierten Tanks. Als die alkoholische Gärung beendet war, verblieb der Wein bis zum Zeitpunkt der Abfüllung in Edelstahltanks.

REBSORTEN

Bourboulenc 30%, Grenache 30%, Ugni blanc 30%, Roussanne 10%

SERVIEREN

8°C mit einer Vorspeise oder mit kaltem Buffet.



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.



VERKOSTUNG

Elegante, blassgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Die Nase ist zart und weist Aromen von Pfirsich und Lindenblüten auf. Am Gaumen ist der Wein rund, fruchtig und sehr ausgewogen mit einem schönen Abgang, der mit Noten von Zitrusfrüchten endet.

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.

