



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Côtes du Rhône Rosé Signature - 2024

Schöne, blassrosa Farbe mit brillanten Reflexen. Seine Nase offenbart ein elegantes Bouquet von Zitrusfrüchten, roten Früchten und Blumen. Am Gaumen ein ausgewogener, süffiger Wein mit köstlichen Fruchtnoten.

VORSTELLUNG

Der von Ecocert zertifizierte Perrin Nature ist sowohl ein „Bio“-Côtes-du-Rhône als auch ein Premium-Wein. Aufgrund unserer Erfahrung beim organischen und biologischen Weinanbau (Beaucastel war eines der ersten großen französischen Weingüter, das sich vor 40 Jahren schon dem biologischen Anbau zuwandte), ist dieser Wein sehr vollmundig und fruchtig.

DER JAHRGANG

Trotz der während des gesamten Jahres andauernden klimatischen Herausforderungen, die beständige Wachsamkeit und sehr viel Arbeit im Weinberg verlangten, lässt sich der 2024er Jahrgang vielversprechend an. Die Weinlese begann am 22. August und die letzten Trauben wurden am 3. Oktober geerntet. So wurde jeder Weinberg mit einem perfekten Reifegrad gelesen und lieferte sowohl ausgewogene als auch ausdrucksstarke Trauben. Die Arbeit im Weinberg selbst war sehr anspruchsvoll, doch die geleistete Mühe dürfte sich in qualitativ hochwertigen Weinen widerspiegeln. Erste Verkostungen zeigen tatsächlich Weine, die wunderbar ausgewogen sind und bei denen sich Frucht, Spannung und Finesse miteinander verbinden. Durch ihren phenolisch optimalen Reifegrad, der durch ein schönes Säurespiel unterstützt wird, zeigen sie ebenfalls eine große Frische und eine schöne Struktur. Der 2024er Jahrgang kommt also mit sehr vielversprechenden Qualitätsmerkmalen daher und dürfte sich durch seine aromatische Fülle und seine Lagerfähigkeit abheben.

LAGE

Dieser Wein stammt aus dem Weinberg Le Grand Prébois in Orange.

TERROIR

Ton-Kalkstein-Böden.

WEINHERSTELLUNG

Die Weinlese erfolgte frühmorgens, um die kühlen Nachttemperaturen auszunutzen. Da die Weinberge und der Keller des Grand Prébois nicht weit voneinander entfernt sind, konnte das Lesegut sehr schnell nach der Ernte gepresst werden. Nach dem Pressen wurde der Traubenmost durch Kälte statisch geklärt, indem sich die Schwebeteilchen dank der Schwerkraft absetzten. Die alkoholische Gärung in den Edelstahltanks erfolgte etwa zwei Wochen lang bei einer regulierten Temperatur von 14 bis 16°C. Bis zur Abfüllung durften die Weine dann in den Edelstahltanks reifen.

REBSORTEN

Cinsault, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

SERVIEREN

Fischragout mit Kokosmilch, cremiges Einkornrisotto, Pavlova mit Litchi und grüner Zitrone



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.



1/2

2QRoGD

VERKOSTUNG

Leuchtender, blasser Pfirsichtton mit funkelnden Reflexen. Die sehr aromatische Nase weist ein kräftiges, aromatisches und raffiniertes Bouquet mit Aromen von roter Johannisbeere und Walderdbeere auf. Am Gaumen rund und schön ausgewogen zeigt der Wein verführerische Noten von kleinen roten, säuerlichen Früchten und rosa Grapefruit, die von einer schönen Struktur mit zarten Bitternoten gestützt werden. Der lange Abgang verlängert den frischen und fruchtigen Eindruck des Weines und steuert einen leichten Bitterton bei, der seine große Frische noch hervorhebt.

Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange

Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com

www.familleperrin.com

