



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Châteauneuf du Pape Blanc Les Sinards - 2020

Die weißen Châteauneuf-du-Pape Weine bleiben seltene Weine, deren Eleganz und Geschmack an die Herkunftsbezeichnung angepasst sind.



VORSTELLUNG

Dieser besondere Wein stammt aus Parzellen, die vom Team des Château de Beaucastel bewirtschaftet werden.

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

Les Sinards Blancs gehören zum sogenannten Clos du Château ganz in der Nähe von Châteauneuf-du-Pape. Der zweieinhalb Hektar große Weinberg liegt direkt neben einer der Parzellen des Sinards Rouge.

TERROIR

Ablagerungen aus dem alpinen Diluvium, großer Rundkiesel und Lehm.

REIFE

Ab August kontrollierten wir die Reifegrade und das Aroma unserer Trauben, um den optimalen Lesezeitpunkt herauszufinden. Nach Ankunft der Trauben im Keller wurden sie in einer pneumatischen Presse gepresst. Der Most wurde gekühlt und das Absetzen der Trubstoffe erfolgte ohne weitere Zusätze durch die Kälte. Die alkoholische Gärung begann im Tank, dann wurde der Most in Demi-Muids-Fässer umgefüllt. Ein regelmäßiges Aufrühren des Hefesatzes gibt dem Wein seine Ausgewogenheit und Struktur. Nach einer mehrmonatigen Lagerung in Barrique-Fässern wurden die Weine leicht geschönt, bevor sie abgefüllt wurden.

REBSORTEN

Clairette, Grenache blanc, Roussanne



Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange - France
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.



SERVIEREN

Er passt hervorragend zu weißem Fleisch und Gerichten mit Sahnesauce.

VERKOSTUNG

Elegante, goldgelbe Farbe mit leuchtend grünen Reflexen. In der Nase zeigt der Wein eine verführerische Aromenfülle mit Noten von Feuerstein, Fenchel und Anis mit einem leichten, perfekt eingebundenen Holzton. Wunderbar ausgewogen am Gaumen setzt sich diese Aromenvielfalt mit großer Feinheit fort, ohne dabei aufdringlich zu sein. Ein eleganter Wein, der jung getrunken werden sollte.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Wine Spectator

92/100

"Bright, high-pitched style, with talc, white peach and jicama notes laced with hints of lime pith and fennel. Nice tension and energy through the mineral-edged finish. Grenache Blanc, Roussanne and Clairette."

Wine Spectator, 28/02/2021

Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange - France
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.

