



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Ventoux Rouge 2013

Seit 1970 produziert La Vieille Ferme authentische, ehrliche und geschmackvolle Weine, Jahrgang um Jahrgang. In einigen der besten Restaurants und Bars der Welt wird der La Vieille Ferme als einer der Weine mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis angesehen.

VORSTELLUNG

Die Familie Perrin, auch Besitzer des berühmten Château de Beaucastel, suchen die am besten geeigneten Terroirs um einen frischen und fruchtigen Wein herzustellen. In einfachen Worten, das ist ein Sprichwörtliches Vergnügen – authentisch, echt und lecker.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2013 wird für die dauerhafte Arbeit in den Weinbergen, während der Wachstumsphase der Trauben, bekannt sein. Auch wenn die einzelnen Reben in diesem Jahr nur wenig Ertrag brachten, so ist die Qualität dennoch sehr gut. Der Jahrgang 2013 ist daher dem typischen Charakter der La Vieille Ferme Weine treu geblieben. Ein authentischer, geschmackvoller, wahrhafter Wein.

LAGE

Die Weinberge liegen an den Hängen des Mont Ventoux. Die Höhenlage bietet Frische, die für einen guten Säuregehalt der Trauben sorgt. Der Wein ist also frisch, fruchtig und ausgewogen.

TERROIR

Dies variiert je nach Höhenlage, besteht aber zum größten Teil aus Ablagerungen aus der Basis des kalkhaltigen Mont Ventoux während der Meere des Tertiär. Rote Mittelmeer Böden gemischt mit Kreideschutt und runden Steinen.

REIFE

Wein, Rebsorte und Produzent angepasst. Fast alle Trauben werden leicht zerkleinert und in Zementtanks von 150 und 300 Hektoliter fermentiert. Die Fermentation ist klassisch und umfassend.

REBSORTEN

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

17 ° C für ein spontanes Essen und zum Vergnügen.

VERKOSTUNG

Aussehen: dunkles Kirschrot. Nase: reife Frucht, vollmundig und würzig.

Geschmack: Rote Früchte (Schwarze Johannisbeere und Brombeere), Gewürze, mit einem frischen Abgang.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

"This delicious Rhône is full of flavor and delightfully well balanced. Its smooth, earthy notes mixed in with the deep fruit flavors make this an excellent choice for a cool evening in.

I am quite a fan of French wines, particularly those from Bordeaux and Rhone. The smooth, earthy taste they have makes them excellent for enjoying with a hearty fall dish. But it also lets them stand on their own, so you can relax and enjoy some wine without having to cook! What's nice about this bottle is that it has all those fine characteristics at a very reasonable price (\$8 to \$10)."

Love Bird Love nest, 05/11/2014

"I like the dark, ruby red color, and the aroma is deep, and equally dark with some light spice on the nose. Mmm, the spice continues at first taste, it's only subtle, with a slightly lingering finish. Actually, for such a deep color and powerful aroma, it's surprisingly light bodied. There's a subtle tartness that lingers on the tongue, and it eventually leaves you wanting a little more. This is definitely a wine I would enjoy with food – pepper jack cheese and water crackers, a beef and arugula salad, and this would complement any red meat from the grill nicely. It's a youngish wine that's easy to drink."

Bottles and Corks, 22/08/2014

