



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Luberon Blanc 2013

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

DER JAHRGANG

Das Jahr begann mit einem langen Winter, der darüber hinaus einer der trockensten in den vergangenen Jahren war. Gefolgt von einem kaum existierenden Frühling. Das Wachstum der Reben schritt auf Grund klimatischer Einflüsse nur sehr langsam voran. Die Arbeit der Winzer war daher entscheidend um bei geringer Menge qualitativ hochwertige Trauben zu ernten. Der Jahrgang 2013 war kompliziert und verspätet, ist jedoch wunderbar ausgeglichen und vielversprechend.

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.

REIFE

Die Trauben werden leicht zerdrückt und mit einer pneumatischen Presse gepresst. Die Mostklärung und die kühle Gärung erfolgen in Fässern mit 90% des Verschnitts. 10% des Verschnitts gären in neuen Eichfässern mit wenig umrühren. Nach der Reifung im Edelstahltank bis zum Monat Januar, wird der Wein in Flaschen abgefüllt.

REBSORTEN

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

SERVIEREN

8°C mit einer Vorspeise oder mit kaltem Buffet.

VERKOSTUNG

Farbe: leuchtend gelb mit grünen Reflexen. Nase: grüne Frucht, Weizen, Haselnüsse. Mund: weich, zart, aromatisch.

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.

