

FAMILLE PERRIN



L'Oustalet

VORSTELLUNG

Dieser Wein aus biologischem Anbau wurde nach einem Restaurant im Gigondas benannt und besteht aus einem Verschnitt aus Marsanne und Viognier..

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war im südlichen Rhôneal außergewöhnlich, sowohl was die Traubenqualität als auch die -menge anbelangte. Dies war den idyllischen Wetterbedingungen zu verdanken, die ohne Kapriolen das ganze Jahr lang in der Region herrschten.

LAGE

Beim Ausbau unserer Crus aus dem Rhôneal werden nicht alle Weine für den finalen Verschnitt verwendet. Sie werden stattdessen für den Oustalet verwendet. Sie stammen von den Terroirs des südlichen Rhôneals, wobei jeder seine ganz eigene Charakteristik zum Wein beiträgt.

REIFE

Handverlesene, selektive Lese, Sedimentation und Pressung. Die Vinifizierung erfolgt in emaillierten, temperaturgeregelten Tanks.

REBSORTEN

Marsanne 50%, Viognier 50%

SERVIEREN

Trinktemperatur: 10°C.

VERKOSTUNG

Aussehen: hell, weiß.

Duft: weiße Blüten.

Geschmack: elegant, delikater, geschmeidig.



Famille Perrin

Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com   

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

