La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Luberon Rosé - 2024

Frisch und fruchtig... Der La Vieille Luberon Rosé hat alle Eigenschaften eines attraktiven Rosés.

VORSTELLUNG

Der La Vieille Ferme Rosé hat alles, was Sie von einem guten Rosé-Wein erwarten. Frucht, Frische und eine schöne Farbe. Ideal als Aperitif oder zu einer Mahlzeit unter Freunden.

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

Hauptsächlich im Parc Regional du Luberon, in der Nähe von Avignon, Aix-en-Provence und Manosque gelegen. Die durchschnittliche Höhenlese der Weinberge beträgt 300 Meter über dem Meeresspiegel.

TERROIR

Alte angeschwemmte Ablagerungen von runden und flachen Steinen, Kalkmergel und Ton, geschaffen aus Anschwemmungen der Alpenflüsse.

REIFE

Die Lese fand von Ende August bis Mitte September statt, als die Trauben ihre optimale Reife besaßen. Diese konnte mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt werden. Schon früh morgens wurden die Trauben geerntet, damit sie ihre Frische und Aromenvielfalt bewahren. Nach ihrer Ankunft im Keller kamen sie in eine pneumatische Presse, die den Most extrahiert. Die Gärung begann nach dem Absetzen der Trubstoffe und dauerte etwa zwei Wochen in thermoregulierten Edelstahltanks. Die Weine blieben nach der Gärung in den Edelstahltanks und wurden leicht geschönt, bevor sie abgefüllt wurden.

REBSORTEN

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

10-12°C, passend zu hors-d'oeuvres, kaltem Buffet, Tomatensalat, gegrilltem Fleisch und anderen Sommergerichten.

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

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

520LHD

VERKOSTUNG

Schöne Farbe in einem blassen, pudrigen Rosa mit brillanten Reflexen. Frisch und sehr harmonisch enthüllt die Nase exotische Noten, bevor ein feiner blumiger Hauch von Rose in Erscheinung tritt, der durch Noten von Zitrusfrüchten betont wird. Am Gaumen ist der Wein sehr frisch und zeigt sich schön ausgewogen mit einer runden, fleischigen Textur, köstlichen Aromen von Blutorange, die sich mit den zarten Noten von Akazienblüten verbinden, und mit einer schönen Mineralität, die dem Wein Tiefe verleiht. Der langanhaltende Abgang hinterlässt einen deutlich frischen Nachhall.

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

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