



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Luberon Blanc 2013

Berühmt für sein außergewöhnliches Preis-Leistungs-Verhältnis (kürzlich sogar im Wall Street Journal erwähnt), ist der La Vieille Ferme weiß die Urform der Weißweine von der Rhone. Fruchtig, Frisch und weich, mit schönem Körper.

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

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.

REBSORTEN

Bourboulenc, Grenache blanc, Ugni blanc, Vermentino, Roussanne

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.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

"Grab and Go. For those evenings that call for a quick decision, when work has drown on and there's no mood (nor time) for dilly-dallying, it's easy to count on La Vieille Ferme. It comes in all stripes - well, at least the white-pink-red colours of wine - and the lasest vintage of Blanc is particularly boisterous. A blend of four grapes common to the southern Rhône (Bourboulenc, Grenache Blanc, Ugni Blanc and Vermentino), it's both robust and vibrant, with nutty notes, stone fruit, and green citrus leading to a lingering fruit finish. Great intensity overall belies the light price point, making this a truth midweek sipper."

Had a Glass 2015, 06/01/2015

"My favourite example is Vieille Ferme. Made by Perrin, this white is both cheap and very, very tasty. Best of all the SLGA stocks it. Hell, even some licensees in rural areas stock it. The grapes are bourboulenc, ugni blanc, grenache blanc, and vermentino if you care.

It has a great crisp fruity palate with a bouquet of grass, citrus and nuts. Lord knows how many bottles I've pressed on unsuspecting shoppers at the SLGA. Nobody knows what you're asking for when you ask for Vieille Ferme (pronced "Vee-ay Firm") but they all know what you mean when you ask for "the chicken wine."

The Star Phoenix, 11/03/2015

