Les Animals Luberon Ours Blanc - 2024

Wenn Sie einen unkomplizierten Weißwein suchen, ist dies ein idealer Genuss-Wein zum Aperitif und zu einfachen Gerichten.

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

Die Weinberge liegen größtenteils im Regionalpark des Luberon, genau zwischen Avignon, Aix en Provence und Manosque. Durchschnittliche Höhe 300 Meter. Spätreifende Region.

TERROIR

Altes Schwemmland mit flachen bzw. runden Kieselsteinen, Kalkmergel und teilweise sogenannte ‚Collets du Luberon', d.h. steinige und eher noch Ton-Böden, die Ausläufer des alpinen Diluvium darstellen.

REIFE

Die weißen Trauben wurden bei optimaler Reife gelesen. Dieser Zeitpunkt wurde mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt. Sobald die Trauben im Keller ankamen, wurden sie mit einer pneumatischen Presse gepresst. Nach dem Absetzen der Trubteile gärte der Most in thermoregulierten Tanks. Als die alkoholische Gärung beendet war, verblieb der Wein bis zum Zeitpunkt der Abfüllung in Edelstahltanks.

REBSORTEN

Bourboulenc, Grenache blanc, Roussanne, Ugni blanc, Vermentino

SERVIEREN

Bei 8°C zu Vorspeisen und kaltem Buffet servieren.

VERKOSTUNG

Schönes, brillantes, Gelb mit zarten, grünen Reflexen. Die frische, spritzige Nase hält ein verführerisches aromatisches Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Zitronenzesten bereit. Frische und Spritzigkeit setzen sich am Gaumen fort und verbinden sich mit einer leichten Säure, einer knackigen Textur und Aromen von grünem Apfel mit einem Hauch weißer Blüten. Der sehr puristische, elegante Abgang ist ausgesprochen frisch mit leicht salzigen Noten. Ein sehr frischer und ausgewogener Wein.
Passt zu asiatischen Gerichten, Seezunge Müllerin, frischem Ziegenkäse

FAMILLE PERRIN

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.