



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Ventoux Rouge - 2018

Ein frischer und naschiger Wein. Ausdruck eines gefälligen Weines: authentisch, echt, genießerisch.



VORSTELLUNG

Die Familie Perrin, auch Besitzer des berühmten Château de Beaucastel, suchen die am besten geeigneten Terroirs um einen frischen und fruchtigen Wein herzustellen. In einfachen Worten, das ist ein Sprichwörtliches Vergnügen; authentisch, echt und lecker.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2018 zeichnete sich durch außergewöhnliche Wetterbedingungen aus. Auch während der Blüte zeigten sich ideale Bedingungen, welche zu einer historischen Fruchtentwicklung führten. Eine Reihe von Regenfällen gegen Ende des Frühlings und der daraus resultierende Mehltau-Ausbruch erschwerten die Situation ein wenig. Doch schon kurz darauf stellte sich eine Schönwetterlage ein, die bis zur Lese andauerte, so dass diese unter idyllischen Bedingungen verlief. Das Ergebnis sind wunderbare Weine mit großartiger Typizität für jedes Terroir.

LAGE

Die Weinberge liegen an den Hängen des Mont Ventoux. Die Höhenlage bietet Frische, die für einen guten Säuregehalt der Trauben sorgt. Der Wein ist also frisch, fruchtig und ausgewogen.

TERROIR

Dies variiert je nach Höhenlage, besteht aber zum größten Teil aus Ablagerungen aus der Basis des kalkhaltigen Mont Ventoux während der Meere des Tertiär. Rote Mittelmeer Böden gemischt mit Kreideschutt und runden Steinen.

REIFE

Wein, Rebsorte und Produzent angepasst. Jede Rebsorte wurde getrennt gelesen und vinifiziert, sodass die jeweilige Rebsorte stets die optimale Reife besaß. Der Lesezeitpunkt wurde mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt. Sobald die Trauben im Keller ankamen, wurden sie entrappt und eingemaischt. Die Phenole wurden während der Gärung in Zementtanks durch Überpumpen extrahiert. Nach Beendigung der Gärung wurden die Weine abgestochen und dann assembliert, bevor sie weitere 10 Monate ausgebaut wurden.

REBSORTEN

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

17°C für ein spontanes Essen und zum Vergnügen.

VERKOSTUNG

Hübsche Nase mit Aromen von roten Früchten und Sauerkirschen. Sehr frisch, mit gut eingebundenen Tanninen, zeigt er ein schönes Gleichgewicht und eine wunderbare Komplexität am Gaumen. Schöne Länge im Abgang.



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.

