FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Côtes du Rhône Blanc Réserve - 2023

Gezeichnet durch die Viognier Traube und seine blumigen Noten, ist dies ein Wein mit einer unglaublichen Frische und großer Tiefe. Er passt hervorragend zu allen mediterranen Gerichten und Fisch.

VORSTELLUNG
Bemerkenswert frischer und tiefer Wein für diesen Jahrgang, mit den typischen Rhône Merkmalen, toll mit mediterranen Speisen und Fisch.

DER JAHRGANG
Das Jahr 2023 zeichnet sich durch ein ausgewogenes Klima aus und diese Ausgewogenheit findet sich auch in unserem Weinkeller wieder. Auf den milden Winter folgte ein trockenes Frühjahr und dann ein heißer Sommer, dies traf besonders auf die Monate August und September zu. Trotz der etwas zu geringen Regenfälle war die Fruchtreife ideal und die Weinlese konnte am 22. August mit Trauben in perfektem Gesundheitszustand starten. Bei strahlendem Sonnenschein verlief die Lese bestens, allerdings musste sie sehr schnell vonstattengehen, um eine Oxidation des Mostes aufgrund der Hitze zu vermeiden. Dies galt vor allem für die Rosé-Weine. Die Lese ging am 4. Oktober zu Ende, am 23. Oktober erfolgte der letzte Abstich. Die ersten Verkostungen zeigen sehr ausgewogene Weine: Sie besitzen viel Körper, Kraft, sind herrlich konzentriert und weisen dennoch eine angenehme Frische auf. Ein sehr vielversprechender Jahrgang.

LAGE
Gelegen an den frischen und leichten Böden Cairanne und Jonquières. Der Weinberg befindet sich zwischen den Flüssen Ouvèze und Aigues.

TERROIR
Jüngst angeschwemmte Ablagerungen mit kalkhaltigem Ursprung mit Variationen je nach dem Flussweg, tonigen Kalkstein.

WEINHERSTELLUNG
Die Weinlese erfolgte frühmorgens, um die kühlen Nachttemperaturen auszunutzen. Nach dem Pressen wurde der Traubenmost statisch geklärt, indem sich die Schwebeteilchen dank der Schwerkraft absetzten. Die alkoholische Gärung in den Edelstahltanks erfolgte bei einer niedrigen Temperatur von 16°C. Bis zur Abfüllung durften die Weine dann in den Edelstahltanks reifen.

REBSORTEN
Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier

SERVIEREN
Mit zarten oder würzigen (Safran) Gerichten, gegrilltem Fisch, Bouillabaisse.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

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

VERKOSTUNG

Ansprechende, blassgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen. In der Nase zeigt sich der Wein sehr frisch und trinkfreudig mit Aromen von reifer Birne, kandierter Quitte und mit einem Hauch Anis. Am Gaumen ist er rund und gut ausgewogen und offenbart säuerliche Noten, die sich zu Aromen von Gebäck und saftigen Früchten weiterentwickeln. Der lang anhaltende Abgang ist spritzig und von schöner Textur.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

90/100

"Il y a des noms comme ça, dont la seule présence sur l'étiquette d'une bouteille de vin inspire une confiance immédiate quant à la qualité du contenu, et Perrin en fait partie. Même sur des appellations plus modestes comme les «Côtes du Rhône», le savoir-faire de la maison se manifeste pleinement. La cuvée «Réserve» ne fait pas exception, envoûtant par sa finesse, sa vivacité en bouche et sa complexité aromatique. Dominé par le Viognier, ce vin exhale des parfums floraux qui se greffent à des arômes de pêche, de poire, de pomme, de zestes de citron et d'ananas, subtilement nuancés d'une touche saline. En bouche, l'attaque est franche et ample, marquée par une pureté remarquable et une agréable tension acidulée. Cette fraîcheur vivifiante assure un équilibre parfait, se prolongeant sur une finale sapide dévoilant de beaux amers. Difficile de ne pas succomber à son charme.

Servir à 12 °C. Il déploie toute sa splendeur avec la bouillabaisse, la bisque de homard, le flétan grillé, le vol-au-vent aux fruits de mer, le sauté de porc, ou avec les brochettes de fruits de mer."

Bacchus

Wine Spectator

88/100

"Yellow plum and nectarine notes are fresh and juicy in this tasty, medium-bodied white. Round on the palate, with a good spike of acidity, savory herb details and zesty mineral energy. Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne and Viognier. Drink now."

Wine Spectator, 16/11/2024

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.