



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Rasteau L'Andéol - 2017

Rasteau profitiert von dem speziellen Klima der südlichen Rhone. Meist südlich ausgerichtet und geschützt vom Mistral, reift der Grenache sehr gut. Der Wein zeigt Aromen nach Feigen, dunkler Schokolade und seine Textur ist sehr typisch für diese Rebsorte.

VORSTELLUNG

Unsere Rasteau L'Andéol ist ein reines Vergnügen, großzügig begleitet wird er von traditioneller herzhafter Küche. Sie können ihn für 6-7 Jahre lagern.

DER JAHRGANG

2017 ist das Jahr aller Rekorde: das trockenste Jahr seit 30 Jahren, kaum Eingriffe bei den Weinbauarbeiten, optimale Lesebedingungen, sehr geringe Erntemenge aufgrund klimatischer Veränderungen und Weine mit sehr großem Potenzial.

LAGE

Ein 2 Hektar großer Weinberg, den wir bebauen. Südterrasse, vom Mistral geschützt.

TERROIR

Alte Terrassen von Kies auf Sand und Pliozän Lehm.

REIFE

Ein Teil der Trauben wurde mit den Stielen vinifiziert, der andere Teil wurde zuvor entrappt. Während der Vinifizierung wurde stets die Temperatur reguliert und die Extraktion erfolgte durch Unterstoßen des Tresterhutes bzw. durch Überpumpen. Nach der malolaktischen Gärung fand der Ausbau zu 90% in Edelstahltanks und zu 10% in Fuder-Fässern statt. Abgefüllt wurde nach der Reifung von einem Jahr.

REBSORTEN

Grenache, Syrah

SERVIEREN

Servieren in großen Gläsern bei 18°C.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



4+/5

""The Rasteau has a very fine aroma (strawberry, black raspberry, rose petal, herbs, pepper, oak); it is full bodied, intensely flavored, a bit tannic, and quite

long on the finish. Great value. Grenache, Syrah. Aged 6 months: 90% in stainless steel, 10% in oak cask. Organic grapes.""

Restaurant Wine, 02/02/2020



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.

