



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Rasteau - L'Andéol - 2016

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

Der Jahrgang 2016 war im südlichen Rhônegebiet außergewöhnlich, sowohl was die Traubenqualität als auch die -menge anbelangte. Dies war den idyllischen Wetterbedingungen zu verdanken, die ohne Kapiroten das ganze Jahr lang in der Region herrschten.

LAGE

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

TERROIR

Alte Terrassen von Kies auf Sand und Pliozän Lehm.

REIFE

Frühreifend aufgrund der Lage der Reben in einem windgeschützten Becken. Weinbereitung unter Wärme Erhitzung der Ernte, wie bei Beaucastel. Lange Gärung ohne umrühren. 90% in Edelstahl, 10% in Stückfässern. Reifung für 6 Monate vor der Flaschenabfüllung.

REBSORTEN

Grenache, Syrah

SERVIEREN

Servieren in großen Gläsern bei 18°C.

VERKOSTUNG

Dieser Wein zeigt eine intensive Nase von Gewürznoten, noch hervorgehoben durch Aromen schwarzer Früchte (Kirschen). Am Gaumen entwickeln sich diese Aromen mit einem schönen Volumen und noch verschlossenen Tanninen, Gewürznoten und einigen floralen Noten.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Wine Spectator

91/100

"Alluring rooibos tea, warm anise and singed mesquite notes lead the way for silky-textured raspberry and blood orange fruit flavors. Drink now through 2020."

Wine Spectator, 30/11/2019



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.

