



# FAMILLE PERRIN

## Les Crus

### Famille Perrin Rasteau Rouge L'Andéol - 2023

Unser Weinberg in Cairanne erstreckt sich auf 14 Hektar im Südwesten des Altorts. Die Böden bestehen aus einem Kies-Lehm-Sandsteingemisch. Der Cairanne ist ein fleischiger Wein, der herrliche Aromen von Cassis, Garrigue und Lakritz entwickelt.



#### VORSTELLUNG

Cairanne ist eines der schönsten Anbaugebiete der südlichen Rhône, zwischen Rasteau und Sainte-Cécile Les Vignes gelegen. In dieser Gemeinde werden die Weinberge zu 100 % biologisch bewirtschaftet und halten leicht zu trinkende Weine bereit, die mehr auf Frucht als auf Opulenz setzen und mit ihren feinen Tanninen sehr trinkfreudig sind.

#### 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

Unser vierzehn Hektar großer Weinberg, den wir im Jahr 2008 erworben haben, liegt im Herzen des historischen Weinbergs, südwestlich des Altorts zwischen Rasteau und Sainte-Cécile Les Vignes sowie dem AOP-Gebiet im Westen. Und eben diese ideale Lage ermöglicht es den Grenache-Trauben, langsam zu reifen. Ein Teil des Weinbergs wurde in den 1950er Jahren bepflanzt.

#### TERROIR

Schöne Terrassen aus einem Kies-Lehm-Sandsteingemisch. Der Name des Weins ist eine Hommage an das Terroir aus Kalk und weißem Stein, denn das okzitanische Wort „Peyre“ bedeutet Stein.

#### REIFE

Ab August kontrollieren wir den Reifegrad der Beeren und verkosten sie, um den optimalen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen. Die Trauben werden von Hand gelesen und im Anschluss sofort in den Keller gebracht, wo sie sorgfältig sortiert werden, bevor sie abgebeert werden und die Maische in Tanks gefüllt wird. Die Kaltgärung dauert etwa 14 Tage. Die Extraktion steuern wir durch tägliche Verkostung, die uns entweder zur Remontage oder Pigeage veranlasst. Wenn die Mazeration abgeschlossen ist, erfolgt der Abzug der Weine, die wir dann in Edelstahl- oder Betontanks ausbauen, um die Frische und die Saftigkeit der Beeren zu erhalten. Die Vinifikation selbst ist recht kurz, damit eine angemessene Menge an Tanninen extrahiert wird. Der Ausbau erfolgt nicht in Holzfässern, da unser Ziel ist, die Fruchtigkeit und Frische des Weins zu erhalten.



#### Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange - France  
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.



REBSORTEN  
Grenache, Syrah

13,5 % VOL.  
Contains sulphites.

SERVIEREN  
Serviertemperatur 18°C. Passt zu typisch provenzalischen Gerichten.

ALTERUNGSPOTENTIAL  
5 bis 10 Jahre

VERKOSTUNG  
Elegantes, intensiv rubinrotes Kleid, glänzend und tief. In der Nase entfaltet sich eine verführerische aromatische Komplexität, dominiert von einem Bouquet aus Gewürzen, untermalt von Noten dunkler Früchte und einem subtilen Hauch von Walderdbeere, der Frische verleiht. Am Gaumen besonders vollmundig und köstlich, kraftvoll und zugleich von einer schönen Frische getragen, mit seidiger Struktur und feinen Tanninen. Die köstlichen Aromen von eingekochten dunklen Früchten, akzentuiert durch Noten der Garrigue, klingen in einem langen, anhaltenden Finale nach. Ein Wein mit südlichem Charakter, ausdrucksstark und großzügig.

SPEISENEMPFEHLUNGEN  
Ein ausdrucksstarker und großzügiger Wein, ideal zu einer mit Kräuterkruste gebratenen Hirschschulter oder zu einem gereiften Picodon mit Olivenöl.

