



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Réserve Côtes-du-Rhône Rouge - 2022

Côtes du Rhône par excellence". Fruchtig und fleischig mit schönen Tanninen, ein großartiger Alltagswein.



VORSTELLUNG

Schöne, intensive, tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeigt sich der Wein besonders ausdrucksvoll mit Aromen von frischer Kirsche, Zimt und Pfeffer. Am Gaumen ist er wunderbar ausgewogen, von großer Geschmeidigkeit und mit sehr eleganten Tanninen.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2022 war gekennzeichnet durch kontrastreiche klimatische Bedingungen, die eine schöne Traubenqualität und eine vielversprechende aromatische Komplexität ermöglichten, wenn auch mit einer je nach Parzelle sehr unterschiedlichen Mengenausbeute. Winter und Frühling waren besonders mild und sehr trocken, wobei sich die Monate Januar und Mai als die trockensten seit Beginn des 20. Jahrhunderts erwiesen, mit Rekordtemperaturen im Mai und Juni. Diese Bedingungen ermöglichten es, die Reben in einem ausgezeichneten Gesundheitszustand zu erhalten, da Krankheiten völlig ausblieben. Der Sommer war dann sehr sonnig mit hohen Temperaturen, die auf stark alkohollastige Weine schließen ließen, doch wohltuende Regenfälle Mitte August ermöglichten den Trauben, langsamer weiter zu reifen. Am 19. August begann die Weinlese unter sehr guten Vorzeichen und im Vergleich zu 2021 11 Tage früher. Im September gab es einige Regenfälle, die zwar der hervorragenden Qualität der Trauben nichts anhaben konnten, es aber erforderlich machten, in den Parzellen auszusortieren. Wir haben unsere Rosés sehr vorsichtig behandelt, um elegante, fruchtige und keine alkohollastigen Weine zu erzeugen. Die Rotweine ihrerseits wurden sanft verarbeitet und vorsichtig extrahiert, sodass sich besonders ausgeglichene Weine ankündigen. Erste Verkostungen lassen einen vielversprechenden Jahrgang 2022 von großer Komplexität und Aromenfülle sowie einer sehr schönen Ausgewogenheit erwarten.

LAGE

Dieser Wein ist eine Mischung aus Grenache (hauptsächlich aus unserer Prébois-Weinberg in Orange), und Syrah aus dem nahen Norden (aus unserem Weingut in Vinsobres) und Mourvèdre.

TERROIR

Der optimale Lesezeitpunkt wurde bestimmt, indem die Reifegrade kontrolliert und die Trauben probiert wurden. Nach Ankunft des Leseguts im Keller wurden die Trauben sortiert und entrappt. Die Gärung fand in thermoregulierten Edelstahltanks von 150 hl bis 190 hl Fassungsvermögen statt. Die Extraktion erfolgte durch vorsichtiges Überpumpen, je nachdem was die Verkostung ergab. Nach dem Abstich und der malolaktischen Gärung wurden die Weine teilweise in Holzfässer und teilweise in Edelstahltanks gefüllt, wo sie ein Jahr lang reiften.



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.



WEINHERSTELLUNG

Der optimale Lesezeitpunkt wurde bestimmt, indem die Reifegrade kontrolliert und die Trauben probiert wurden. Nach Ankunft des Leseguts im Keller wurden die Trauben sortiert und entrappt. Die Gärung fand in thermoregulierten Edelstahltanks von 150 hl bis 190 hl Fassungsvermögen statt. Die Extraktion erfolgte durch vorsichtiges Überpumpen, je nachdem was die Verkostung ergab. Nach dem Abstich und der malolaktischen Gärung wurden die Weine teilweise in Fuderfässer, in Barriques und in Edelstahltanks gefüllt, wo sie ein Jahr lang reiften.

REBSORTEN

Grenache 40%, Mourvèdre 40%, Syrah 20%

SERVIEREN

Servieren bei 18 ° C.

VERKOSTUNG

Schöne Farbe in einem intensiven, dunklen Rubinrot mit purpurnen Reflexen. In der Nase ist der Wein kräftig und hält eine wahre Explosion an schwarzen, sehr reifen Früchten bereit, die sich behutsam mit delikaten, würzigen Noten mischen. Am Gaumen elegant zeigt er eine samtige Textur, die von feinen, perfekt eingebundenen Tanninen herrührt. Dadurch setzt sich der in der Nase entstandene Eindruck mit köstlichen Aromen von schwarzen Früchten fort, die durch eine angenehme Säure, die Frische und Energie beisteuert, gut austariert werden. Der lang anhaltende Abgang ist sehr harmonisch mit feinen Anklängen an Garrigue, was für den Syrah ganz typisch ist.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Geschmortes Lamm, Schokoküchlein mit flüssigem Kern.

