



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Réserve Cotes du Rhône Blanc

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

Der Jahrgang 2012 ist ein Jahrgang der Kontraste mit einem sehr milden Jahresbeginn, gefolgt von einem eisigen Februar. Der Frühling war frisch und feucht, der Juli sehr trocken und windig und der August sehr heiß. Die Erntebedingungen waren ideal.

All diese Gegebenheiten machen den Jahrgang 2012 zu einem großartigen 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

REIFE

Gepresst in pneumatischen Pressen, Schönung des Mostes und Kühlung. Kontrollierte Gärung in Tanks.

REBSORTEN

Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier

SERVIEREN

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

VERKOSTUNG

Farbe: Goldgelb mit grünen Untertönen, hell und rein. Nase: sehr intensiv nach reifer gelber Frucht (Aprikose und Pfirsich) und weiße Blumen bringen Frische. Mund: rund und voll, sehr ausgewogen, mineralische Abgang

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



88/100

"Starting with the 2012s and the Famille Perrin releases, the value priced 2012 Famille Perrin Cotes Du Rhone Blanc Reserve is a blend of Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne and Viognier. Fresh and pure, with salty minerality giving lift to notions of white peach, tropical fruit, licorice and floral notes, this medium-bodied, supple and rounded effort has fantastic purity and a rich, yet fresh feel. Drink it over the coming year or two."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/11/2013

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.



1/2

D44J7D

Wine Spectator

87/100

"Plump, caressing creamed melon and apple notes are backed by a lightly honeyed hint on the finish. Forward and friendly."

Wine Spectator, 28/02/2014



"Very firmly scented with some garrigue-like notes. Quite low acidity but very mouth-filling – greengage fruit. Could be quite GV."

JR, Jancis Robinson, 01/10/2013



88/100

"Smooth and creamy, ripe and aromatic with lush fruit and balanced flavors. Juicy and clean with a touch of sweetness. Viognier, Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne."

The Tasting Panel, 01/11/2014



87/100

"Light yellow. Poached pear, yellow plum and anise on the deeply scented nose and in the mouth. Smooth and fleshy, showing good breadth and a touch of back-end warmth. Finishes quite dry, with a hint of bitter pear skin."

Josh Reynolds, International Wine Cellar, 01/04/2014



****+

"Very fine value. This is a supple, dry wine with full body, excellent balance, and delicate, complex character (pear, honeysuckle, peach, orange blossom)."

Restaurant Wine

