FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Tavel Rosé - 2021

Am südlichen Ufer der Rhone gelegen, im Departement Grad, ist Tavel der Grand Cru der Roséweine. Es ist ein Rosé für die Gastronomie, der zu vielen Gerichten passt und ebenso zu Fleisch und Fisch.

VORSTELLUNG
Gelegen am rechten Ufer der Rhône in dem Gebiet der Gard. Tavel ist als Grand Cru Rosé-Wein klassifiziert.

DER JAHRGANG
Mit dem 2021er Jahrgang zeichnet sich ein frischerer Jahrgang ab, der denen ähnelt, die wir in den 1980er/1990er Jahren hatten. Es ist auch ein Jahr, das von der Arbeit im Weinberg geprägt war, denn die von Winzern und Mitarbeitern ergriffenen Maßnahmen trugen entscheidend zur Qualität dieses Jahrgangs bei. Das von Wetterunbilden gekennzeichnete Jahr - allem voran das Frostereignis im April und die Regenfälle, die die Weinlese unterbrochen haben - verlangte in der Tat zu jeder Zeit einen großen Einsatz unserer Mitarbeiter in den Weinbergen. Ihre Aufmerksamkeit und ihr Engagement trugen Früchte: Es kündigt sich nun ein vielversprechender, herrlich ausgewogener Jahrgang an, geprägt von großer Frische.

LAGE
Am rechten Ufer der Rhône.

TERROIR
Ablagerungen von bröckeligen Felsen und Kieselsteinen. Lehm und kalkhaltigen Böden, ähnlich denen von Châteauneuf-du-Pape.

REIFE
Dieser Wein wird nach der Saignée-Methode produziert. Im Gegensatz zum direkten Pressen werden hier die ganzen Trauben in die Tanks gefüllt und durch ihr Eigengewicht zerdrückt. So werden die Farbstoffe aus der Traubenschale extrahiert. Nach einer zwölfstündigen Mazeration ist der Saft entzogen und die Gärung beginnt nach dem Entschleimen. Die Gärung dauert etwa 20 Tage bei einer konstanten Temperatur von 18°C. Die Weine lagern nach dem Abstich in Edelstahltanks und werden im Februar nach dem Filtern in Flaschen abgefüllt.

REBSORTEN
Cinsault, Grenache, Mourvèdre

SERVIEREN
8 bis 10°C zu einer raffinierten Küche wie roter Fisch und Tomatengerichten.

VERKOSTUNG
Verführerische johannisbeerrote Farbe, typisch für den Tavel. In der Nase bestätigt der Wein seinen appetitlichen, visuellen Eindruck, wobei er ein köstliches Bouquet offenbart, in dem sich Aromen von roten Früchten wie Johannisbeere, weiße Blüten und Weißdorn vermischen. Am Gaumen präsentiert er sich schön ausgewogen und ebenfalls sehr aromatisch mit einer fleischigen Textur und deutlich wahrnehmbaren Noten von Johannisbeere, die durch Noten von zarten Gewürzen noch betont werden.

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.

DCY1PD