



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Nature Côtes du Rhône Blanc - 2019

Der Wein hat eine hellgelbe bis leicht goldene Farbe. Der Nature blanc 2019 zeigt in der Nase zunächst Noten von weißen Blüten wie Geißblatt und Lindenblüte, gefolgt von fleischigen Früchten wie Pfirsich. Durch die enorme Frische am Gaumen ist der Wein besonders rund und weich.

VORSTELLUNG

Der von Ecocert zertifizierte Perrin Nature ist sowohl ein „Bio“-Côtes-du-Rhône als auch ein Premium-Wein. Aufgrund unserer Erfahrung beim organischen und biologischen Weinanbau (Beaucastel war eines der ersten großen französischen Weingüter, das sich vor 40 Jahren schon dem biologischen Anbau zuwandte), besitzt dieser Wein eine schöne Frische, die fruchtige und florale Aromen vereint.

DER JAHRGANG

Die Jahre, die mit 9 enden, bleiben den Winzern stets in Erinnerung und auch 2019 schien es nicht anders zu sein. Nach einem verfrühten Austrieb Anfang April, schritt die Blüte kontinuierlich voran und entwickelte sich in allen Weinbergen unter guten Bedingungen. Ende Juni begann schließlich ein sehr heißer Sommer, den die Reben allerdings gut ertrugen: Sie litten wenig unter Wassermangel, was vor allem dem zum Schutz gegen die Hitze über die Weinberge gesprühten Kamillentee zu verdanken war. Letztendlich verlief die Lese wie gewohnt und nicht früher als sonst. Die Weine sind sehr vielversprechend für einen Jahrgang der mit 9 endet und, wie gesagt, sie stehen unter einem guten Stern.

LAGE

Das Weingut liegt im Norden der Appellation Côtes-du-Rhône, in und um Vinsobres herum.

TERROIR

Kreidehaltige Tonböden.

WEINHERSTELLUNG

Die Weinlese erfolgte frühmorgens, um die kühlen Nachttemperaturen auszunutzen. Nach dem Pressen wurde der Traubenmost statisch geklärt, indem sich die Schwebeteilchen dank der Schwerkraft absetzten. Die alkoholische Gärung in den Edelstahltanks erfolgte bei einer niedrigen Temperatur von 16°C. Bis zur Abfüllung durften die Weine dann in den Edelstahltanks reifen.

REBSORTEN

Grenache blanc, Viognier, Roussanne, Marsanne

SERVIEREN

Dieser Nature Blanc passt zu zarten und kräftigen Speisen (Safran), zu gegrilltem Fisch und einer Bouillabaisse.

VERKOSTUNG

Hübsche hellgelbe, leicht Gold glänzende Farbe. Die zarte Nase des Nature Blanc besticht durch Noten weißer Blüten wie Geißblatt und Lindenblüten, gefolgt von fleischigen Fruchtaromen wie z.B. Pfirsich. Am Gaumen zeigt er eine große Frische mit einer schönen Ausgewogenheit und Geschmeidigkeit.



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.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

"A wonderfully rich and expressive organic southern Rhone white blend of Grenache Blanc, Viognier, Marsanne and Roussanne. Intriguing nose that has aromas of honeysuckle, peach, and citrus. The rounded and fresh palate is well balanced with good acidity, notes of white peach and white pepper, and a streak of minerality. Excellent length and aftertaste. Classic Rhone blend."

The Irish Sun, 19/09/2020

88/100

"Yeah, this is solid. It's crazy cheap and very well-balanced. It has frothy acidity and lean fruit that smells like apples. It's the perfect case buy to have on hand in the name of spontaneity."

VinePair, 27/10/2020

90

"Golden color, dry and smooth with peach and tropical fruit flavors, juicy and crisp with fresh style, clean and tangy, long and balanced. Organic."

Blue Lifestyle, 22/11/2020

