FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Ventoux Rouge - 2023

Ein frischer und naschiger Wein. Ausdruck eines gefälligen Weines: authentisch, echt, genießerisch.

VORSTELLUNG
Die Familie Perrin, auch Besitzer des berühmten Château de Beaucastel, suchen die am besten geeigneten Terroirs um einen frischen und fruchtigen Wein herzustellen. In einfachen Worten, das ist ein Sprichwörtliches Vergnügen; authentisch, echt und lecker.

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
Die Weinberge liegen an den Hängen des Mont Ventoux. Die Höhenlage bietet Frische, die für einen guten Säuregehalt der Trauben sorgt. Der Wein ist also frisch, fruchtig und ausgewogen.

TERROIR
Dies variiert je nach Höhenlage, besteht aber zum größten Teil aus Ablagerungen aus der Basis des kalkhaltigen Mont Ventoux während der Meere des Tertiär. Rote Mittelmeer Böden gemischt mit Kreideschutt und runden Steinen.

REIFE
Wein, Rebsorte und Produzent angepasst. Jede Rebsorte wurde getrennt gelesen und vinifiziert, sodass die jeweilige Rebsorte stets die optimale Reife besaß. Der Lesezeitpunkt wurde mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt. Sobald die Trauben im Keller ankamen, wurden sie entrappt und eingemaischt. Die Phenole wurden während der Gärung in Zementtanks durch Überpumpen extrahiert. Nach Beendigung der Gärung wurden die Weine abgestochen und dann assembliert, bevor sie weitere 10 Monate ausgebaut wurden.

REBSORTEN
Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN
17°C für ein spontanes Essen und zum Vergnügen.

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.

FTIY1D

VERKOSTUNG

Schönes, tiefes, klares und leuchtendes Rubinrot. In der gleichwohl frischen wie auch hocharomatischen Nase dominieren Noten von roten Früchten wie Kirsche und Brombeere, die sich behutsam mit einem Hauch Thymian sowie einem leichtem Anflug von Menthol verbinden, was zu einer aromatischen Vielschichtigkeit beiträgt. Am Gaumen ist der Auftakt zunächst sehr frisch und führt den aromatischen Ersteindruck fort mit schönen Aromen von schwarzen Früchten, weichen, seidigen Tanninen und einer herrlichen Ausgewogenheit. Ein süffiger Wein, der hohen Trinkgenuss verspricht.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Eine Pavlova mit roten Früchten oder ein Schokoküchlein mit flüssigem Kern unterstreichen Trinkfreudigkeit und Struktur des Weines.

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.

FTIY1D