



Ours Blanc Luberon 2020

VORSTELLUNG

Wenn Sie einen unkomplizierten Weißwein suchen, ist dies ein idealer Genuss-Wein zum Aperitif und zu einfachen Gerichten.

DER JAHRGANG

Aufgrund sehr guter Wetterbedingungen war 2020 in qualitativer wie auch in quantitativer Hinsicht ein überreiches Jahr. Es war weniger heiß als 2019, dafür aber während des gesamten Vegetationszyklus sehr windig bei geringen Niederschlägen. Nach einem eher warmen und milden Winter (ein einziges Frostereignis gab es in der Nacht vom 24. auf den 25. März, aber nur die sehr früh reifenden Parzellen waren ganz leicht betroffen), zeigte sich der Frühling strahlend, sehr freundlich und windig, wodurch die Böden ihre Frische bewahren konnten. Die Blüte begann am 18. Mai bei sehr gesunden Bedingungen. Das schöne Wetter setzte sich im Juni, Juli und August fort, brachte die Sommerhitze bei jedoch niedrigeren Temperaturen als im Jahr 2019 sowie kühle, feuchte Nächte. Der weiterhin konstant wehende Wind bewahrte die Frische der Reben und erhielt die Trauben in perfekter Gesundheit. Daher begann bereits ab dem 26. August die recht frühe Weinernte unter sehr guten Bedingungen mit den weißen Côtes-du-Rhône und ging bis Ende September, wo sie mit der Lese des Mourvèdre endete. Der zunächst noch ziemlich heiße, später dann gemäßigte September bot ideale Erntebedingungen und ermöglichte die Lese jeder Parzelle zum perfekten Reifezeitpunkt. Die Ernte war sehr gesund und bescherte uns schöne, saftige und reife Trauben, vernünftige Alkoholwerte, eine gute Säure und eine bereits schöne Balance. Die Erträge sind etwas höher als 2019 und die ersten Verkostungen lassen auf einen sehr schönen Jahrgang schließen.

LAGE

Die Weinberge liegen größtenteils im Regionalpark des Luberon, genau zwischen Avignon, Aix en Provence und Manosque. Durchschnittliche Höhe 300 Meter. Spätreifende Region.

TERROIR

Altes Schwemmland mit flachen bzw. runden Kieselsteinen, Kalkmergel und teilweise sogenannte 'Collets du Luberon', d.h. steinige und eher noch Ton-Böden, die Ausläufer des alpinen Diluvium darstellen.

REIFE

Die weißen Trauben wurden bei optimaler Reife gelesen. Dieser Zeitpunkt wurde mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt. Sobald die Trauben im Keller ankamen, wurden sie mit einer pneumatischen Presse gepresst. Nach dem Absetzen der Trubteile garte der Most in thermoregulierten Tanks. Als die alkoholische Gärung beendet war, verblieb der Wein bis zum Zeitpunkt der Abfüllung in Edeltanks.

REBSORTEN

Bourboulenc, Grenache blanc, Roussanne, Ugni blanc, Vermentino

SERVIEREN

Bei 8°C zu Vorspeisen und kaltem Buffet servieren.



VERKOSTUNG

Schöne blassgelbe Farbe mit lindgrünen Nuancen. Die Nase ist sehr aromatisch und verführerisch mit Aromen von reifen Früchten wie Pfirsich oder Birne und Anklängen an Zitrusfrüchte. Am Gaumen ist der Wein üppig und entwickelt angenehm fruchtige, gut ausbalancierte Noten.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



Bronze

"Nez frais et minéral. Un vin simple avec une belle fraîcheur."

Concours Bettane & Desseuve Prix plaisir 2021 Bronze

