



Famille Perrin Côtes du Rhône Rouge Domaine de Breseyne - 2021

Entdecken Sie ein Kleinod unter den Lagen der Côtes du Rhône: Die Appellation Brézème. Als schöner Vertreter der unwiderstehlichen Rebsorte Viognier offenbart unser Brézème blanc eine schöne aromatische Intensität mit exotischen Noten und einem Hauch von Frische. Ein reichhaltiger, großzügiger, harmonischer Wein.



VORSTELLUNG

Ergänzend zu ihren Weinen bewirtschaftet die Familie Perrin seit 2017 die Domaine de Brézème. Mit der gleichen Philosophie wie bei den Parzellen der südlichen Rhône besteht das Ziel der Familie Perrin darin, dass Authentizität und Charakter der Weinlage Brézème (wieder)entdeckt werden, einer wunderbaren Appellation an den Steilhängen auf halber Strecke zwischen der nördlichen und der südlichen Rhône. Unsere Weinstöcke stehen in den Lagen Brézème Ost und Brézème West. Die 4 Hektar große Weinlage (3,5 Hektar Rot- und 0,5 Hektar Weißwein) liegt an den steilen Südhängen, die vom 256 Meter hohen Mont Rôti überragt werden.

DER JAHRGANG

Als Jahr des Winzers erforderte 2021 angesichts der Wetterkapriolen unbedingte Reaktionsschnelligkeit im Weinberg und bestärkte uns darin, auch weiterhin auf unsere guten, bewährten Praktiken im Weinberg zu setzen. Auf einen milden Winter folgten zunächst Frostereignisse im Frühjahr, dann in dessen späterem Verlauf Trockenheit und schließlich ein kühler Sommer mit Rekordniederschlägen. Durch ein Entlauben Anfang Juli blieben unsere Trauben gesund. Die Weinlese startete mit den Weißweinen am 13. September unter guten Bedingungen in Brézème (ein Minus von 80 % aufgrund der Fröste). Die Bedingungen im Sommer halfen eine für unsere Region seltene Ausgewogenheit bei den Weinen zu bewahren. Die Marsanne- und Roussanetrauben geben Frische, Mineralität und präzise Aromen zu erkennen, die Viognier-Trauben Aromen von frischen Früchten; am Gaumen sind sie voller Finesse. Bei den Rotweinen versprechen die Weinlagen in der Ebene großen Genuss mit blumigen Aromen und weichen Tanninen. Und schließlich weisen die Granitterroirs Noten von Pfeffer und Gewürzen auf und sind strukturiert am Gaumen.

LAGE

Brézème ist die südlichste und eine der kleinsten Appellationen unter den nördlichen Lagen der Côtes du Rhône und liegt am Zusammenfluss von Drôme und Rhône. Die ältesten Zeugnisse in Bezug auf Weinbau reichen bis ins Mittelalter zurück.

TERROIR

Lehm- und Kalksteinboden Die Arbeit im Weinberg gestaltet sich auf traditionelle Art und Weise, mit größter Sorgfalt und Respekt vor dem Terroir, mit dem Ziel, die Biodiversität zu fördern und den Trauben nur das Beste zugutekommen zu lassen.



WEINHERSTELLUNG

- Vinifikation der ganzen Trauben, ohne Entrappen
- 15 Monate Ausbau in 2 - 3 Jahre alten Holzfässern

REBSORTE

Syrah 100%

SERVIEREN

Serviertemperatur 17°C. Sollte idealerweise innerhalb von 7 bis 8 Jahren getrunken werden.

ALTERUNGSPOTENTIAL

5 bis 10 Jahre

VERKOSTUNG

Schönes, intensives, tiefrotes Granat mit leuchtenden violetten Reflexen. In der Nase ist der Wein komplex und opulent. Zunächst klingen Aromen von Kirschwasser an, bevor Noten von schwarzer Kirsche und Garrigue wie Thymian und Oregano erkennbar werden. Diese werden schließlich durch einen Hauch Eukalyptus betont, der Frische beisteuert. Komplexität und kraftvolle Fülle setzen sich am Gaumen fort, der wunderbar ausgewogen ist und Aromen von schwarzen Früchten wie Heidelbeere und Kirsche bereithält, die sich gekonnt mit den Noten von schwarzer Lakritze, hellem Tabak und frisch gemahlenem Kaffee verbinden. Seidige Tannine und eine runde, cremige Textur betonen dies noch. Ein Wein von einzigartigem Charakter, der der Appellation Brézème Ehre erweist.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Filet mignon vom mit Honig und Cidre marinierten Schwein, Chicorée Kräftiger, gereifter Schafskäse. Milkschokoladen-Finger, Kokos, Mandarine.

