



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Blanc - 2017

Gezeichnet durch die Viognier Traube und seine blumigen Noten, ist dies ein Wein mit einer unglaublichen Frische und großer Tiefe. Er passt hervorragend zu allen mediterranen Gerichten und Fisch.

VORSTELLUNG

Bemerkenswert frischer und tiefer Wein für diesen Jahrgang, mit den typischen Rhône Merkmalen, toll mit mediterranen Speisen und Fisch.

DER JAHRGANG

2017 ist das Jahr aller Rekorde: das trockenste Jahr seit 30 Jahren, kaum Eingriffe bei den Weinbauarbeiten, optimale Lesebedingungen, sehr geringe Erntemenge aufgrund klimatischer Veränderungen und Weine mit sehr großem Potenzial.

LAGE

Gelegen an den frischen und leichten Böden Cairanne und Jonquières. Der Weinberg befindet sich zwischen den Flüssen Ouvèze und Aigues.

TERROIR

Jüngst angeschwemmte Ablagerungen mit kalkhaltigem Ursprung mit Variationen je nach dem Flussweg, tonigen Kalkstein

REIFE

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, Marsanne, Roussanne, Viognier

SERVIEREN

Mit zarten oder würzigen (Safran) Gerichten, gegrilltem Fisch, Bouillabaisse.

VERKOSTUNG

Sehr hübsche, blassgelbe Farbe mit goldenem Schimmer. Die Nase beeindruckt durch ihre volle Frische, mit Aromen von Birnen und Quitten sowie Anklängen von Zitrusfrüchten. Am Gaumen zeigt sich eine schöne Ausgewogenheit, die Frische und Geschmeidigkeit verbindet, Noten weißfleischiger Früchte hervorbringt und durch ein langes Aromen-Finale besticht.



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

JEB DUNNUCK

88-90/100

"A blend of 30% Viognier, 20% Grenache Blanc, and the rest Marsanne and Clairette, the 2017 Côtes du Rhône Reserve Blanc has a stony, mineral style as well as plenty of citrus, hints of tangerine, and mineral notes. It's balanced, juicy and lively, with plenty to love."

Jeb Dunnuck, 00/08/2018

Wine Spectator

89/100

"A very fresh style, with honeysuckle, quinine, white peach and star fruit notes streaming through unencumbered. Drink now through 2019."

Wine Spectator, 00/00/2018



86/100

"The tangerine-scented 2017 Cotes du Rhone Blanc Reserve is a plump, medium-bodied blend of Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne and Viognier. It's round and easy to drink, with just a bit of citrus zest on the finish to give it life and lift. Drink it over the next year or so."

Wine Advocate, 30/11/2018

"The Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Blanc 2017, \$14.95 hails from a top producer in southern France. This has satisfying depth and good balance, presenting peach and lemon lime notes. A Wine Spectator 89 is a pretty solid recommendation for a wine at this price."

barrietoday.com, 02/06/2019

