



LA FERME JULIEN

La Ferme Julien Vin de France Rosé - 2024

Frisch und fruchtig... Der La Ferme Julien Rosé hat alle Eigenschaften eines attraktiven Rosés.

VORSTELLUNG

La Ferme Julien Rosé hat alles, was Sie von einem guten Rosé-Wein erwarten. Frucht, Frische und eine schöne Farbe. Ideal als Aperitif oder mit einer Mahlzeit unter Freunden.

DER JAHRGANG

Trotz der während des gesamten Jahres andauernden klimatischen Herausforderungen, die beständige Wachsamkeit und sehr viel Arbeit im Weinberg verlangten, lässt sich der 2024er Jahrgang vielversprechend an. Die Weinlese begann am 22. August und die letzten Trauben wurden am 3. Oktober geerntet. So wurde jeder Weinberg mit einem perfekten Reifegrad gelesen und lieferte sowohl ausgewogene als auch ausdrucksstarke Trauben. Die Arbeit im Weinberg selbst war sehr anspruchsvoll, doch die geleistete Mühe dürfte sich in qualitativ hochwertigen Weinen widerspiegeln. Erste Verkostungen zeigen tatsächlich Weine, die wunderbar ausgewogen sind und bei denen sich Frucht, Spannung und Finesse miteinander verbinden. Durch ihren phenolisch optimalen Reifegrad, der durch ein schönes Säurespiel unterstützt wird, zeigen sie ebenfalls eine große Frische und eine schöne Struktur. Der 2024er Jahrgang kommt also mit sehr vielversprechenden Qualitätsmerkmalen daher und dürfte sich durch seine aromatische Fülle und seine Lagerfähigkeit abheben.

REIFE

Reifung in Edeltanks.

REBSORTEN

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

10-12° in Tulpenförmigen Gläsern.

VERKOSTUNG

Elegante Farbe in einem pudrigen Rosa mit leuchtenden, silbernen Reflexen. In der Nase ist der Wein sehr frisch und ausgesprochen fruchtig und aromatisch. Er hält eine verführerische Aromenvielfalt bereit, die zunächst zart blumige Noten von Rose und roten, köstlichen Früchten erkennen lässt, bevor sich spritzige und leicht säuerliche Noten entwickeln. Schön austariert zwischen Frische, Aromatik und einer herrlichen Spritzigkeit setzen sich die köstlichen Noten am Gaumen fort und entwickeln sich hin zu Aromen von Erdbeere und Weinbergpfirsich, die durch eine angenehme Spannung noch betont werden. Feine, salzige Noten im Abgang verleihen dem frischen, köstlichen Wein Mineralität und Schmackhaftigkeit.



FAMILLE PERRIN

Famille Perrin

Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com   

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.



1/1

GZ14YD