



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Côtes du Rhône Rouge Réserve - 2021

Côtes du Rhône par excellence". Fruchtig und fleischig mit schönen Tanninen, ein großartiger Alltagswein.

VORSTELLUNG

Schöne, intensive, tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeigt sich der Wein besonders ausdrucksvoll mit Aromen von frischer Kirsche, Zimt und Pfeffer. Am Gaumen ist er wunderbar ausgewogen, von großer Geschmeidigkeit und mit sehr eleganten Tanninen.

DER JAHRGANG

Mit dem 2021er Jahrgang zeichnet sich ein frischerer Jahrgang ab, der denen ähnelt, die wir in den 1980er/1990er Jahren hatten. Es ist auch ein Jahr, das von der Arbeit im Weinberg geprägt war, denn die von Winzern und Mitarbeitern ergriffenen Maßnahmen trugen entscheidend zur Qualität dieses Jahrgangs bei. Das von Wetterunbilden gekennzeichnete Jahr - allem voran das Frostereignis im April und die Regenfälle, die die Weinlese unterbrochen haben - verlangte in der Tat zu jeder Zeit einen großen Einsatz unserer Mitarbeiter in den Weinbergen. Ihre Aufmerksamkeit und ihr Engagement trugen Früchte: Es kündigt sich nun ein vielversprechender, herrlich ausgewogener Jahrgang an, geprägt von großer Frische.

LAGE

Dieser Wein ist eine Mischung aus Grenache (hauptsächlich aus unserer Prébois-Weinberg in Orange), und Syrah aus dem nahen Norden (aus unserem Weingut in Vinsobres) und Mourvèdre.

TERROIR

Der optimale Lesezeitpunkt wurde bestimmt, indem die Reifegrade kontrolliert und die Trauben probiert wurden. Nach Ankunft des Leseguts im Keller wurden die Trauben sortiert und entrappt. Die Gärung fand in thermoregulierten Edelstahltanks von 150 hl bis 190 hl Fassungsvermögen statt. Die Extraktion erfolgte durch vorsichtiges Überpumpen, je nachdem was die Verkostung ergab. Nach dem Abstich und der malolaktischen Gärung wurden die Weine teilweise in Holzfässer und teilweise in Edelstahltanks gefüllt, wo sie ein Jahr lang reiften.

WEINHERSTELLUNG

Der optimale Lesezeitpunkt wurde bestimmt, indem die Reifegrade kontrolliert und die Trauben probiert wurden. Nach Ankunft des Leseguts im Keller wurden die Trauben sortiert und entrappt. Die Gärung fand in thermoregulierten Edelstahltanks von 150 hl bis 190 hl Fassungsvermögen statt. Die Extraktion erfolgte durch vorsichtiges Überpumpen, je nachdem was die Verkostung ergab. Nach dem Abstich und der malolaktischen Gärung wurden die Weine teilweise in Fuder-Fässer, in Barriques und in Edelstahltanks gefüllt, wo sie ein Jahr lang reiften.



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.



REBSORTEN

Grenache 40%, Mourvèdre 40%, Syrah 20%

SERVIEREN

Servieren bei 18 ° C zu Rind, Lamm oder Geflügel.

VERKOSTUNG

Schöne Farbe von einem intensiven, dunklen Rubinrot mit rötlich-violetten Reflexen. In der Nase zeigt der Wein vielfältige Aromen, bei denen sich die Noten von schwarzen, vollreifen Früchten harmonisch mit den zarten Noten von Gewürzen und einem Hauch von Szechuan-Pfeffer vermischen. Am Gaumen präsentiert er sich sehr elegant und bemerkenswert ausgewogen mit feinen Tanninen und herrlichen Aromen von kleinen roten Früchten, die durch eine leicht pfeffrige Note noch betont werden. Für einen Syrah typische Noten, die in einen sehr langanhaltenden Abgang münden.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JAMES SUCKLING.COM

91/100

"Refined on the nose with cherries, blueberries, herbs and warm spices. Medium body with very fine tannins. Textural and velvety with poise and vitality. Flavorful finish with a peppery lift. Drink now."

James Suckling, James Suckling, 15/11/2023

Decanter

92/100

"A Côtes du Rhône that is packed full of bright plump fruit, blueberries, sweet sticky cherries, this has a really turbo-charged fruit profile. Tasty and sweet-fruited, it's fairly rich but still fresh enough for more than one glass. A medium tannic structure lends support to this tasty, loveable wine."

Decanter, 13/12/2024

