



LA FERME JULIEN

La Ferme Julien Vin de France Rouge - 2021



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.

REIFE

Wein, Rebsorte und Produzent angepasst. Fast alle Trauben werden leicht zerkleinert und in Zementtanks von 150 und 300 Hektoliter fermentiert. Die Fermentation ist klassisch und umfassend.

REBSORTEN

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

17°C für ein spontanes Essen und zum Vergnügen.

VERKOSTUNG

Von schöner, tiefroter Farbe mit leuchtenden Reflexen. Bereits in der Nase stellt der Wein die Weichen für großen Genuss mit Aromen von roten Früchten, Gewürzen und Veilchen. Am Gaumen ist er frisch, saftig und herrlich ausgewogen mit weichen Tanninen und klingt mit einem schönen Nachhall von Aromen roter Johannisbeere aus.

