



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Muscat Beaumes de Venise Blanc - 2017

Am Fuße des Dentelles de Montmirail gelegen, profitiert der Beaumes de Venise von einem heißen Klima. Dies erlaubt eine gute Reife, die einen Vin Doux Naturell hervorruft, der zu allen Desserts und Früchten passt.

VORSTELLUNG

Am Fuße des Dentelles de Montmirail, hat Beaumes de Venise ein besonders warmes Klima. Dies ermöglicht den Trauben zur vollen Reife zu gelangen und somit entsteht ein Vin Doux Naturel (Likörwein). Der perfekte Begleiter zum Desert, besonders zu fruchtigen.

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

Auf dem Dentelles de Montmirail zwischen der Stadt Carpentras und dem Dorf Vacqueyras.

TERROIR

Erodierter poröser Kalkstein mit rotem Ton und einer großen Menge Sand vermischt.

REIFE

Der Muscat Beaumes-de-Venise ist ein Vin Doux Naturel, d.h. ein süßer, gespriteter Dessertwein, der nach einem besonderen Verfahren hergestellt wurde. Der Anfang ist ganz klassisch: Die Trauben werden nach der Lese sofort gepresst und der Most wird geklärt. Die Gärung erfolgt bei niedriger Temperatur. Anschließend wird sie durch den Zusatz von Alkohol zum gärenden Most abgestoppt, wodurch mindestens 125 Gramm Restzucker pro Liter erhalten bleibt. Dieser Prozess geschieht in Edelstahltanks, dann wird der Wein schnell gefiltert und abgefüllt.

REBSORTEN

Muscat blanc à gros grains, Muscat blanc à petits grains

SERVIEREN

Servieren bei 7°C bis 8°C zu einem Desert nicht zu Schokolade.

VERKOSTUNG

Kristallklare goldene Farbe. In der Nase besticht der Wein mit Frühlingsblumen wie Akazie und Rose und Aromen von weißem Pfirsich. Am Gaumen bietet der Wein ein sehr schönes Spiel von Restsüße und Säure und entwickelt Aromen von Honig, Aprikosen und frischen Mandeln. Sehr schöne Länge im Abgang.



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

Wine Spectator 90/100
"Rambunctious peach, lychee and quince notes tumble around in this dessert version, with a splash of kumquat and bitter orange knitting up the unctuous finish. Drink now through 2020."
Wine Spectator, 00/00/2019

