



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Châteauneuf du Pape Blanc Les Sinards - 2021

Die weißen Châteauneuf-du-Pape Weine bleiben seltene Weine, deren Eleganz und Geschmack an die Herkunftsbezeichnung angepasst sind.

VORSTELLUNG

Dieser besondere Wein stammt aus Parzellen, die vom Team des Château de Beaucastel bewirtschaftet werden.

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

Les Sinards Blancs gehören zum sogenannten Clos du Château ganz in der Nähe von Châteauneuf-du-Pape. Der zweieinhalb Hektar große Weinberg liegt direkt neben einer der Parzellen des Sinards Rouge.

TERROIR

Ablagerungen aus dem alpinen Diluvium, großer Rundkiesel und Lehm.

REIFE

Ab August kontrollierten wir die Reifegrade und das Aroma unserer Trauben, um den optimalen Lesezeitpunkt herauszufinden. Nach Ankunft der Trauben im Keller wurden sie in einer pneumatischen Presse gepresst. Der Most wurde gekühlt und das Absetzen der Trubstoffe erfolgte ohne weitere Zusätze durch die Kälte. Die alkoholische Gärung begann im Tank, dann wurde der Most in Demi-Muids-Fässer umgefüllt. Ein regelmäßiges Aufrühren des Hefesatzes gibt dem Wein seine Ausgewogenheit und Struktur. Nach einer mehrmonatigen Lagerung in Barrique-Fässern wurden die Weine leicht geschönt, bevor sie abgefüllt wurden.

REBSORTEN

Clairette, Grenache blanc, Roussanne

SERVIEREN

Er passt hervorragend zu weißem Fleisch und Gerichten mit Sahnesauce.



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.



VERKOSTUNG

Elegante, blaßgoldene Farbe mit silberfarbenen Reflexen. Die Nase ist zunächst sehr fein und zart, enthüllt aber dann eine verführerische Aromenfülle mit Noten von weißen Blüten und Akazie, die sich mit den frischeren Noten von Yuzu und Fenchel mischen. Am Gaumen öffnet sich der Wein mit einem nuancierten, blumigen Bouquet, schönem Schmelz und großer Ausgewogenheit, bevor er eine herrliche Frische und einen wunderbar aromatischen, sehr lang anhaltenden Nachhall mit Noten von Akazie, Weinbergpfirsich und Zitrusfrüchten zeigt.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Wine Spectator

90

"A bright, floral version, with a clean, juicy fruit profile. Reveals chalky minerality that provides a foundation for white peach, Meyer lemon and yuzu, with hints of vanilla and a whiff of smoke on the well-knit palate. Grenache Blanc, Roussanne and Clairette."

Wine Spectator

