FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Luberon Blanc - 2017

Ein Wein passend zum Apéritif oder zu leichter Küche, er ist ideal für Anhänger von gefälligen Weißweinen.

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
Hauptsächlich im Parc Regional du Luberon, in der Nähe von Avignon, Aix-en-Provence und Manosque. Die durchschnittliche Höhenlese der Weinberge beträgt 300 Meter über dem Meeresspiegel. Die Trauben werden relativ spät geerntet. Der Boden: Alte Anschwemmungen mit flachen und runden Steinen vermischt und mit etwas Kreide, Mergel und Lehm.

TERROIR
Alte angeschwemmte Ablagerungen von runden und flachen Steinen, Kalkmergel und Ton, geschaffen aus Anschwemmungen der Alpenflüsse.

REIFE
Die weißen Trauben wurden bei optimaler Reife gelesen. Dieser Zeitpunkt wurde mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt. Sobald die Trauben im Keller ankamen, wurden sie mit einer pneumatischen Presse gepresst. Nach dem Absetzen der Trubteile gärte der Most in thermoregulierten Tanks. Als die alkoholische Gärung beendet war, verblieb der Wein bis zum Zeitpunkt der Abfüllung in Edelstahltanks.

REBSORTEN
Bourboulenc 30%, Grenache 30%, Ugni blanc 30%, Roussanne 10%

SERVIEREN
8°C mit einer Vorspeise oder mit kaltem Buffet.

VERKOSTUNG
Schöne gelbe Farbe mit grünem Schimmer. Intensive Nase, die durch Aromen weißer Pfirsiche sowie Anklängen von exotischen und Zitrusfrüchten besticht. Am Gaumen überrascht die Frische und schöne Spannung, der Wein zeigt ein gutes Gleichgewicht zwischen Säure und Volumen. Im Anschluss folgt ein langes Finale mit Zitrusnoten.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

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

JECKZD