



# La Vieille Ferme

## La Vieille Ferme Vin de France Blanc - 2024

Berühmt für sein außergewöhnliches Preis-Leistungs-Verhältnis, ist der La Vieille Ferme weiß die fruchtig, Frisch und weich, mit schönem Körper.



### DER JAHRGANG

Trotz der während des gesamten Jahres andauernden klimatischen Herausforderungen, die beständige Wachsamkeit und sehr viel Arbeit im Weinberg verlangten, lässt sich der 2024er Jahrgang vielversprechend an. Die Weinlese begann am 22. August und die letzten Trauben wurden am 3. Oktober geerntet. So wurde jeder Weinberg mit einem perfekten Reifegrad gelesen und lieferte sowohl ausgewogene als auch ausdrucksstarke Trauben. Die Arbeit im Weinberg selbst war sehr anspruchsvoll, doch die geleistete Mühe dürfte sich in qualitativ hochwertigen Weinen widerspiegeln. Erste Verkostungen zeigen tatsächlich Weine, die wunderbar ausgewogen sind und bei denen sich Frucht, Spannung und Finesse miteinander verbinden. Durch ihren phenolisch optimalen Reifegrad, der durch ein schönes Säurespiel unterstützt wird, zeigen sie ebenfalls eine große Frische und eine schöne Struktur. Der 2024er Jahrgang kommt also mit sehr vielversprechenden Qualitätsmerkmalen daher und dürfte sich durch seine aromatische Fülle und seine Lagerfähigkeit abheben.

### 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 gäerte der Most in thermoregulierten Tanks. Als die alkoholische Gärung beendet war, verblieb der Wein bis zum Zeitpunkt der Abfüllung in Edeltanks.

### REBSORTEN

Bourboulenc, Grenache blanc, Ugni blanc, Vermentino

### SERVIEREN

8°C mit einer Vorspeise oder mit kaltem Buffet.

### VERKOSTUNG

Elegante blassgelb leuchtende Farbe mit grünen Reflexen. Die Nase ist sehr expressiv – der Wein präsentiert sich sehr frisch und delikater mit Aromen von vollreifer Birne und Noten von zart schmelzender Mandelcreme, die durch ein Bouquet von weißen Blüten noch betont werden. Am Gaumen üppig, gehaltvoll sowie körperreich zeigt der Wein eine seidige Textur und ist schön ausgewogen dank einer intensiven Frische und einer Zitrusnote im Abgang, die eine schöne Spannung beisteuert. Im Abgang fügen salzige Noten einen zarten Hauch von Bitterkeit bei, wodurch der Wein an Lebendigkeit und Tiefe gewinnt.

