



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Luberon Blanc - 2019

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

VORSTELLUNG

Der Wein zeigt sich in einer hellgelben Farbe. Er offenbart eine elegante Nase mit zarten Noten von weißen Blüten und Zitrusfrüchten. Dieser lebendige Wein ist sehr frisch und hat einen Hauch von Mineralität am Gaumen.

DER JAHRGANG

Die Jahre, die mit 9 enden, bleiben den Winzern stets in Erinnerung und auch 2019 schien es nicht anders zu sein. Nach einem verfrühten Austrieb Anfang April, schritt die Blüte kontinuierlich voran und entwickelte sich in allen Weinbergen unter guten Bedingungen. Ende Juni begann schließlich ein sehr heißer Sommer, den die Reben allerdings gut ertrugen: Sie litten wenig unter Wassermangel, was vor allem dem zum Schutz gegen die Hitze über die Weinberge gesprühten Kamillentee zu verdanken war. Letztendlich verlief die Lese wie gewohnt und nicht früher als sonst. Die Weine sind sehr vielversprechend für einen Jahrgang der mit 9 endet und, wie gesagt, sie stehen unter einem guten Stern.

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 garte 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

Der Wein zeigt sich in einer hellgelben Farbe. Er offenbart eine elegante Nase mit zarten Noten von weißen Blüten und Zitrusfrüchten. Dieser lebendige Wein ist sehr frisch und hat einen Hauch von Mineralität am Gaumen.



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.

