FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape Rouge Les Sinards - 2022

Der andere Châteauneuf des Hauses! Les Sinards stammt hauptsächlich von jungen Weinstöcken aus Beaucastel und zwei nahe gelegenen Weinbergen. Er besteht überwiegend aus Grenache-Trauben und zeigt die ganze Eleganz des Châteauneuf-du-Pape.

VORSTELLUNG

Der andere Châteauneuf des Hauses! Les Sinards stammt hauptsächlich von jungen Weinstöcken aus Beaucastel (jünger als 20 Jahre) und zwei nahe gelegenen Weinbergen. Es ist ein sehr eleganter Wein, der mehrheitlich aus Grenache-Trauben hergestellt wird und schon jung gut trinkbar ist.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2022 war gekennzeichnet durch kontrastreiche klimatische Bedingungen, die eine schöne Traubenqualität und eine vielversprechende aromatische Komplexität ermöglichten, wenn auch mit einer je nach Parzelle sehr unterschiedlichen Mengenausbeute. Winter und Frühling waren besonders mild und sehr trocken, wobei sich die Monate Januar und Mai als die trockensten seit Beginn des 20. Jahrhunderts erwiesen, mit Rekordtemperaturen im Mai und Juni. Diese Bedingungen ermöglichten es, die Reben in einem ausgezeichneten Gesundheitszustand zu erhalten, da Krankheiten völlig ausblieben. Der Sommer war dann sehr sonnig mit hohen Temperaturen, die auf stark alkohollastige Weine schließen ließen, doch wohltuende Regenfälle Mitte August ermöglichten den Trauben, langsamer weiter zu reifen. Am 19. August begann die Weinlese unter sehr guten Vorzeichen und im Vergleich zu 2021 11 Tage früher. Im September gab es einige Regenfälle, die zwar der hervorragenden Qualität der Trauben nichts anhaben konnten, es aber erforderlich machten, in den Parzellen auszusortieren. Wir haben unsere Rosés sehr vorsichtig behandelt, um elegante, fruchtige und keine alkohollastigen Weine zu erzeugen. Die Rotweine ihrerseits wurden sanft verarbeitet und vorsichtig extrahiert, sodass sich besonders ausgeglichene Weine ankündigen. Erste Verkostungen lassen einen vielversprechenden Jahrgang 2022 von großer Komplexität und Aromenfülle sowie einer sehr schönen Ausgewogenheit erwarten.

LAGE

Der Wein ist aus der Vereinigung von drei Weinbergen entstanden: die jungen Reben von Beaucastel (ursprünglich handelt es sich um Reben, die weniger als 20 Jahre alt waren), der Clos de Châteauneuf-du-Pape mit Syrah-Trauben in Südwestlage und schließlich ein Weinberg in Le Grès, der 4 km von Beaucastel entfernt liegt.

TERROIR

Meeresmolasse aus dem Miozän, die mit alpinem Geröll (Rollkiesel) bedeckt ist. Eine Parzelle, die auf urgonischem Kalkstein liegt. Die jungen Rebstöcke von Beaucastel bringen mehr und etwas weniger konzentrierte Beeren hervor, wodurch ein Wein entsteht, der in seiner Jugend zugänglicher ist. Der Clos de Châteauneuf-du-Pape seinerseits steuert würzige, komplexe und dichte Noten bei. Im Weinberg Le Grès schließlich werden Grenache-Trauben auf Kiesböden angebaut, die die Hitze speichern und nachts wieder abgeben, was dem Wein Wärme und Finesse verleiht. Weine aus der Lage Les Sinard bestehen im Gegensatz zu Beaucastel überwiegend aus Grenache.

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.

LiFTTD

REIFE
Ab August kontrollieren wir den Reifegrad der Beeren und verkosten sie, um den optimalen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen. Jede Rebsorte wird getrennt gelesen. Bei ihrer Ankunft im Weinkeller werden die Trauben ausgelesen. Ein Teil des Syrah wird als ganze Traube gekeltert, der andere Teil wird abgebeert. Die Weinbereitung geschieht in Holzfässern und Edelstahltanks, wobei genauso vorgegangen wird wie bei den Weinen des Chateau de Beaucastel. Nach der Vinifikation werden die Weine verkostet, um die Assemblage festzulegen. Zum Schluss werden sie in großen Holzfässern ausgebaut.

REBSORTEN
Grenache, Mourvèdre, Syrah

14,5 % VOL.
Contains sulphites.

SERVIEREN
Serviertemperatur 15°C.

ALTERUNGSPOTENTIAL
5 bis 10 Jahre

VERKOSTUNG
Schöne, granatrote Farbe mit leuchtenden Reflexen. In der Nase zeigt sich eine komplexe, warme Aromenfülle mit Noten von Tabak. Am Gaumen ist der Wein sehr elegant mit köstlichen Aromen von Trockenfrüchten, Datteln, getrockneten Feigen und Rosinen, die sich auch im lang anhaltenden Abgang fortsetzen.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Entenbrustfilet an Kräutern, Käseplatte, Trüffel und Pilze.

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.