

FAMILLE PERRIN



L'Oustalet, AOC Luberon, Rosé, 2020

DER JAHRGANG

Nach einem Jahr 2019, in dem wir Hagelschäden erlitten hatten, mussten wir die Rekonvaleszenz unseres Weinbergs mit sanften, ergänzenden Nährstoffen unterstützen. Das Jahr 2020 war daher in technischer Hinsicht ein Jahr, das Fingerspitzengefühl erforderte, zumal das Wetter einige Überraschungen bereithielt. Der Frühling war überraschend heiß und trocken. An einen Juni, der uns eine kurze Pause mit einigen sehr willkommenen Regenfällen bescherte, schloss sich ein trockener Sommer an, der dies auch bis zur Lese blieb. Ein sehr starker Befall mit falschem Mehltau zu Beginn des Jahres, regelmäßig auftretende, unberechenbare Winde, dann zur Jahresmitte ein starker Befall mit echtem Mehltau und große, sengende Hitze – uns blieb nichts erspart und es kostete uns enorme Kraftanstrengungen, um mit all dem zurechtzukommen. Glücklicherweise haben die wenigen Regenfälle, recht kühle Nächte und Tau am frühen Morgen dafür gesorgt, dass die Weinstöcke nicht allzu sehr unter der Sommerhitze litten, und all unsere Mühen scheinen durch den sich abzeichnenden großen Jahrgang belohnt zu werden. Um die größte Hitze zu meiden, begannen wir schon morgens um 6 Uhr mit der Lese, so dass wir die noch kühlen Trauben ernten konnten. Die Weinlese selbst begann mit den Weißweinen am 19. August, dann folgten die Rotweine bis zum 16. September. Die ersten Verkostungen zeigen aromatische Weine mit viel Frische und einem Alkoholgehalt von nur selten über 13,5°. Nach all diesen unerwarteten Wendungen und Zwischenfällen bringt das Jahr 2020 einen Jahrgang hervor, der nach den sonnenreichen Jahrgängen 2018 und 2019 zu seinen Ursprüngen zurückkehrt und ganz typisch für die "Nord-Rhône" ist.

LAGE

Liegt zum größten Teil im Regionalpark des Luberon, in jeweils gleicher Entfernung zu Avignon, Aix-en-Provence und Manosque. Die Durchschnittshöhe der Weinberge liegt bei 300 Metern, die Trauben reifen spät.

TERROIR

Altes Schwemmland mit flachen und runden Kieseln und Mergelkalkstein, in manchen Gegenden „Collets du Luberon“ genannt, beschreibt steinige Gebiete neben Lehm und Ton, welche von alpinen Bewegungen aus der Eiszeit herrühren.

WEINHERSTELLUNG

Die Lese fand von Ende August bis Mitte September statt, als die Trauben ihre optimale Reife besaßen. Diese konnte mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt werden. Schon früh morgens wurden die Trauben geerntet, damit sie ihre Frische und Aromenvielfalt bewahren. Nach ihrer Ankunft im Keller kamen sie in eine pneumatische Presse, die den Most extrahiert. Die Gärung begann nach dem Absetzen der Trubstoffe und dauerte etwa zwei Wochen in thermoregulierten Edelstahltanks. Die Weine blieben nach der Gärung in den Edelstahltanks und wurden leicht geschönt, bevor sie abgefüllt wurden.

REBSORTEN

Syrah, Grenache noir, Grenache blanc, Vermentino, Mourvèdre

SERVIEREN

10-12°C – ideal zu Vorspeisen, kalten Buffets, Tomatensalat, Grillfleisch und anderen sommerlichen Gerichten.

Famille Perrin

Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthézon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com   

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



VERKOSTUNG

Wein von verführerischem, klarem und leuchtendem Rosa. In der Nase öffnet er sich und enthüllt ein angenehmes Bouquet von roten Früchten mit Noten von Johannisbeeren und frischem Granatapfel. Ein gut ausbalancierter Wein zwischen süffiger Fruchtigkeit und Frische, der eine schöne Spannung am Gaumen aufweist vor einem schönen mineralischen Abgang.

Famille Perrin

Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthézon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com   

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

