La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Vin de France Rosé - 2023

Frisch und fruchtig... Der La Vieille Ferme Rosé hat alle Eigenschaften eines attraktiven Rosés.

DER JAHRGANG

Das Jahr 2023 zeichnet sich durch ein ausgewogenes Klima aus und diese Ausgewogenheit findet sich auch in unserem Weinkeller wieder. Auf den milden Winter folgte ein trockenes Frühjahr und dann ein heißer Sommer, dies traf besonders auf die Monate August und September zu. Trotz der etwas zu geringen Regenfälle war die Fruchtreife ideal und die Weinlese konnte am 22. August mit Trauben in perfektem Gesundheitszustand starten. Bei strahlendem Sonnenschein verlief die Lese bestens, allerdings musste sie sehr schnell vonstattengehen, um eine Oxidation des Mostes aufgrund der Hitze zu vermeiden. Dies galt vor allem für die Rosé-Weine. Die Lese ging am 4. Oktober zu Ende, am 23. Oktober erfolgte der letzte Abstich. Die ersten Verkostungen zeigen sehr ausgewogene Weine: Sie besitzen viel Körper, Kraft, sind herrlich konzentriert und weisen dennoch eine angenehme Frische auf. Ein sehr vielversprechender Jahrgang.

REIFE

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

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

10-12°C, passend zu hors-d'oeuvres, kaltem Buffet, Tomatensalat, gegrilltem Fleisch und anderen Sommergerichten.

VERKOSTUNG

Schöne Farbe in einem blassen, pudrigen Rosa mit brillanten Reflexen. In der Nase frisch, fruchtig und aromatisch zeigt der Wein verführerische Noten von Erdbeere, Pfirsich und Litschi. Am Gaumen ist er von frischer Lebendigkeit und weist eine schöne Ausgewogenheit auf mit herrlichen Aromen von knackigen, roten Früchten, die sich mit einer leichten Bitternote im Abgang verbinden, die diesen Wein sehr schmackhaft macht.

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

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

L9LL1D

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Decanter

87/100

"A rosé with all the freshness of grapes sourced at 300m altitude in the Luberon and Ventoux. The original rosé in the Perrin range, this wine was made to represent Rhône rosé and shows real left-bank typicity, with longer finesse compared to the boldness and structure of the right bank. Back in the 1970s the colour was darker, but today the wine has a classic pale peach-pink hue with pretty red fruit aromas. On the palate there is zesty yellow citrus and pink grapefruit acidity, and it's saline, pithy and crunchy with some fine minerality, elegant red fruit and structure."

Decanter, 11/03/2024

"I love the La Vieille Ferme series of wines! [They] do an exceptional job of offering wines that are delicious, approachable, and easy on the wallet. So many wines that you see in the grocery store can taste manufactured and do not have character or sense of place, but the Famille Perrin are masters of their craft, and it shows — even at $9.99 a bottle. I am particularly fond of their rosé, but their red and white Rhône blends are delightful as well!"

Mark Patykewich, director of food & beverage and wine director, The Katharine at The Kimpton Cardinal Hotel, Winston-Salem, N.C.

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

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

L9LL1D