

Les Animals Luberon Ours Blanc - 2022

Wenn Sie einen unkomplizierten Weißwein suchen, ist dies ein idealer Genuss-Wein zum Aperitif und zu einfachen Gerichten.



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

Die Weinberge liegen größtenteils im Regionalpark des Luberon, genau zwischen Avignon, Aix en Provence und Manosque. Durchschnittliche Höhe 300 Meter. Spätreifende Region.

TERROIR

Altes Schwemmland mit flachen bzw. runden Kieselsteinen, Kalkmergel und teilweise sogenannte ‚Collets du Luberon‘, d.h. steinige und eher noch Ton-Böden, die Ausläufer des alpinen Diluvium darstellen.

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, Grenache blanc, Roussanne, Ugni blanc, Vermentino

SERVIEREN

Bei 8°C zu Vorspeisen und kaltem Buffet servieren.



VERKOSTUNG

Elegante, goldgelbe Farbe mit leuchtend grünen Reflexen. In der Nase entfaltet sich eine herrliche Aromenfülle, in der sich Noten von Früchten und Frühlingsblühern wie Akazie behutsam miteinander vermischen und durch zarte Noten frischer Zitrusfrüchte betont werden. Am Gaumen zeigt sich der Wein wunderbar ausgewogen zwischen Frische und Süffigkeit mit schöner Spannung. Langer Abgang dank feiner, salziger und zitroniger Noten, die einen angenehmen Hauch Bitterkeit beisteuern.

