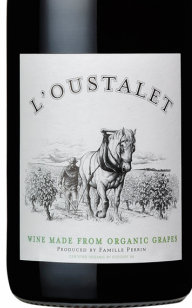


FAMILLE PERRIN



L'Oustalet Rouge

VORSTELLUNG

Dieser biologisch angebaute Wein ist nach dem Restaurant der Familie Perrin in Gigondas benannt. Er besteht aus einem Verschnitt von Grenache und Syrah.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war im südlichen Rhôneal aussergewöhnlich, sowohl was die Traubenqualität als auch die -menge anbelangte. Dies war den idyllischen Wetterbedingungen zu verdanken, die ohne Kapriolen das ganze Jahr lang in der Region herrschten.

LAGE

Wenn wir unsere Crus des Rhôneals verschneiden, werden einige der Weine nicht für den finalen Verschnitt verwendet. Diese werden daher für den L'Oustalet verwendet und kommen alle von den Terroirs des südlichen Rhôneals. Jeder einzelne trägt mit spezifischen Charakteristika zum Verschnitt dieses Weins bei.

REIFE

Handlese, Sortierung der Ernte. Vinifizierung in Edelstahltanks für 8 Tage. Abzapfung des Vorlaufmosts. Keltern. Verschnitt der verschiedenen Traubensorten nach der malolaktischen Gärung, Reifung in Edelstahltanks. Abfüllung in Flaschen 6 Monate nach der Lese.

REBSORTEN

Grenache, Syrah

SERVIEREN

18°C.

VERKOSTUNG

Dieser 2016-er besitzt eine schöne dunkelrote Farbe. Frisches Bouquet, mit einer leichten Note von schwarzen Früchten (Johannisbeere), Gewürzen und einer sanften Reifung. Im Mund beweist dieser Wein eine schöne Ausgeglichenheit mit angenehmen seidigen Tanninen und einem gehaltvollen und aromatischen Abgang (Heidelbeere und Kirsche). Dieser Wein sollte vor dem Servieren dekantiert werden.



Famille Perrin

Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
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.

