



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin - Les Crus, AOC Beaumes de Venise, VDN Blanc, 2008

Am Fuße des Dentelles de Montmirail gelegen, profitiert der Beaumes de Venise von einem heißen Klima. Dies erlaubt eine gute Reife, die einen Vin Doux Naturell hervorruft, der zu allen Desserts und Früchten passt

VORSTELLUNG

Am Fuße des Dentelles de Montmirail, hat Beaumes de Venise ein besonders warmes Klima. Dies ermöglicht den Trauben zur vollen Reife zu gelangen und somit entsteht ein Vin Doux Naturel (Likörwein). Der perfekte Begleiter zum Desert, besonders zu fruchtigen.

DER JAHRGANG

2008 was quite a cool vintage that we qualify as "Northern" style. It is elegant and has a lot of finesse but maintains its Southern flesh.

LAGE

Auf dem Dentelles de Montmirail zwischen der Stadt Carpentras und dem Dorf Vacqueyras.

TERROIR

Erodierter poröser Kalkstein mit rotem Ton und einer großen Menge Sand vermischt.

REIFE

Die Weinbereitung ist die gleiche wie für Weißwein. Die Trauben werden sofort gepresst. Abfüllung des Mostes, niedrige Temperatur während der Gärung. Anreicherung um mindestens 125 g Restzucker zu erhalten. Anreicherung in Etappen. Ausschließlich Edelstahltanks mit früher Abfüllung nach der Filterung.

REBSORTEN

Muscat blanc à gros grains, Muscat blanc à petits grains

SERVIEREN

Servieren bei 7°C bis 8°C zu einem Desert nicht zu Schokolade.

VERKOSTUNG

Nase: Intensive Noten von Muskat und Minze.

Geschmack: süß, exotischer Honig, reichhaltig und intensiv.



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.



1/1

MUS8D