FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Tavel

Am südlichen Ufer der Rhone gelegen, im Departement Grad, ist Tavel der Grand Cru der Roséweine. Es ist ein Rosé für die Gastronomie, der zu vielen Gerichten passt und ebenso zu Fleisch und Fisch.

VORSTELLUNG
Gelegen am rechten Ufer der Rhône in dem Gebiet der Gard. Tavel ist als Grand Cru Rosé-Wein klassifiziert.

DER JAHRGANG
Der Jahrgang 2011 ist ein Jahrgang der Kontraste. Ein ungewöhnlich heißer und trockener Frühling gefolgt von einem nassen und regnerischen Juli und dann einem Altweibersommer, der bis Ende Oktober andauerte. Sorgfältige Aussortierung ebenso wie sorgfältiges Abbeeren machten aus der Ernte einen Spitzenjahrgang, vor allem was die Sorten, die spät geerntet wurden, angeht.

LAGE
Am rechten Ufer der Rhône.

TERROIR
Ablagerungen von bröckeligen Felsen und Kieselsteinen. Lehm und kalkhaltigen Böden, ähnlich denen von Châteauneuf-du-Pape.

REIFE
Entlüftung nach 12 Stunden Mazeration in Edelstahl. Gärung bei 18 ° C für 30 Tage in Edelstahltanks von 100 Hektolitern. Filtration und Abfüllung im Februar.

REBSORTEN
Cinsault, Grenache, Mourvèdre

SERVIEREN
8 bis 10°C zu einer raffinierten Küche wie roter Fisch und Tomatengerichten.

VERKOSTUNG
Farbe: Kirsch rot fast Rubin. Nase: Sehr reife Früchte, Lakritze. Mund: vollmundig, fruchtig und frech.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

92/100
"Rose is a carefree wine but this one is complex is the most delightful way! Layers of rose petal, strawberry and sunshine. Love it! Pair with: grilled chicken, seafood salads, bouillabaisse, pork tenderloin, grilled lamb chops. Drink: 2012-2014. 680801 13.5% XD 750 mL $19.95 Score: 92/100. Top Rated Rosé"
Natalie Maclean, 09/06/2012

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

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

MX2YLD

****(*)
"This is seriously good wine from an appellation that makes only Rosé and a premium producer who never misses the mark. Darker hued than many, this full-flavoured beauty offers a nose of strawberry and spice. It's substantially textured with good weight and structure sporting a lovely wash of red currant and ripe black berry laced with spiced black plum. It finishes dry, refreshing and lip-smacking good."
Vic Herradine, Wine Current, 18/06/2012

"Endlich kommt der Tavel dann in den Mund und überrascht mit seiner gnadenlosen Trockenheit. Nicht jedoch ohne schon beim ersten Schluck darauf hinzuweisen, dass man ihn auf keinen Fall unterschätzen darf. Der Tavel (der übrigens als Grand Cru Rosé-Wein klassifiziert ist) beweist einmal mehr, dass die besten Rosés der Welt aus Südfrankreich stammen. Nichts von überladenem Früchtekorb das sich da auf der Zunge ausbreitet, sondern feine Kräuternoten, kombiniert mit einem 'Schuss' reifer, saftiger Kirsche, aber sonst ein durchaus mineralischer Wein mit einer angenehmen Würze. Der Tavel hat Saft, aber auch Kraft und alles was ein gehaltvoller Rosé sonst noch braucht um an heissen Sommertagen zu überzeugen. Er ist definitv kein Rose für Warmduscher oder für Freunde von Chi-Chi-Rosés."
Weinquellen, 09/08/2012

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

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