



La Vieille Ferme

La Vieille Ferme, AOC Luberon, Blanc, 2024

Berühmt für sein außergewöhnliches Preis-Leistungs-Verhältnis, ist der La Vieille Ferme weiß die Urform der Weißweine von der Rhone. Fruchtig, Frisch und weich, mit schönem Körper.

VORSTELLUNG

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

DER JAHRGANG

Trotz der während des gesamten Jahres andauernden klimatischen Herausforderungen, die beständige Wachsamkeit und sehr viel Arbeit im Weinberg verlangten, lässt sich der 2024er Jahrgang vielversprechend an. Die Weinlese begann am 22. August und die letzten Trauben wurden am 3. Oktober geerntet. So wurde jeder Weinberg mit einem perfekten Reifegrad gelesen und lieferte sowohl ausgewogene als auch ausdrucksstarke Trauben. Die Arbeit im Weinberg selbst war sehr anspruchsvoll, doch die geleistete Mühe dürfte sich in qualitativ hochwertigen Weinen widerspiegeln. Erste Verkostungen zeigen tatsächlich Weine, die wunderbar ausgewogen sind und bei denen sich Frucht, Spannung und Finesse miteinander verbinden. Durch ihren phenolisch optimalen Reifegrad, der durch ein schönes Säurespiel unterstützt wird, zeigen sie ebenfalls eine große Frische und eine schöne Struktur. Der 2024er Jahrgang kommt also mit sehr vielversprechenden Qualitätsmerkmalen daher und dürfte sich durch seine aromatische Fülle und seine Lagerfähigkeit abheben.

LAGE

Hauptsächlich im Parc Regional du Luberon, in der Nähe von Avignon, Aix-en-Provence und Manosque. Die durchschnittliche Höhenlese der Weinberge beträgt 300 Meter über dem Meeresspiegel. Die Trauben werden relativ spät geerntet. Der Boden: Alte Anschwemmungen mit flachen und runden Steinen vermischt und mit etwas Kreide, Mergel und Lehm.

TERROIR

Alte angeschwemmte Ablagerungen von runden und flachen Steinen, Kalkmergel und Ton, geschaffen aus Anschwemmungen der Alpenflüsse.

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 gärte 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

8°C mit einer Vorspeise oder mit kaltem Buffet.



VERKOSTUNG

Elegante blassgelb leuchtende Farbe mit grünleuchtenden Reflexen. Die äußerst frische und spritzige Nase wird von Aromen von Zitrusfrüchten dominiert, unter die sich leichte Noten von weißen Blüten und Zitronenzesten mischen. Am Gaumen ist der Auftakt zunächst spritzig, geschmackvoll und leicht säuerlich, dann aber zeigt er seine knackige Textur, köstliche Aromen von grünem Apfel mit einem Hauch delikater, weißer Blüten. Der Wein ist wunderbar ausgewogen zwischen säuerlicher Frucht und großer Frische. Im Abgang ist er puristisch und elegant, sehr erfrischend mit leicht salzigen Noten, die dem Wein Tiefe und Geschmack verleihen. Ein perfekt ausgewogener Wein, bei dem eine bemerkenswerte Frische dominiert.

