



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Rouge - 2016

Klassischer Côtes du Rhône. Fruchtig, frisch und fleischig, mit wunderschönen Tanninen. Ein großartiger Wein für jeden Tag, der fast ausschließlich aus unseren Grand Prebois Weinbergen (Grenache) und den Weinbergen im Vinsobres (Syrah) stammt. Ein schöner

VORSTELLUNG

"Côtes du Rhône par Excellence". Fruchtig und fleischig mit schönen Tanninen, ein großartiger Alltagswein.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war im südlichen Rhônetal 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

Dieser Wein ist eine Mischung aus Grenache (hauptsächlich aus unserer Prébois-Weinberg in Orange), und Syrah aus dem nahen Norden (aus unserem Weingut in Vinsobres) und Mourvèdre.

TERROIR

Der Weinberg des Prébois hat lehmige Kalkböden und ist bedeckt mit Steinen. In Vinsobres sind die Terrassen reich an Quarz und Kalkmergel.

REIFE

Die Ernte wurde sortiert und abgebeert, die Weinbereitung erfolgt dann in Edelstahl und Eiche. Reifung in Tanks und Foudre (25%) innerhalb eines Jahres.

REBSORTEN

Grenache, Mourvèdre, Syrah

SERVIEREN

Servieren bei 18°C zu Rind, Lamm oder Geflügel.

VERKOSTUNG

Dieser Côtes-du-Rhône 2016 besticht durch seine schön ausgewogenen Noten von roten und schwarzen Früchten sowie Gewürzen. Am Gaumen verleihen Frische, Ausgewogenheit und eingebundene Tannine dem Wein einen besonderen Charakter. Das Finale ist von Lakritznoten geprägt. Die wunderbare Ausgewogenheit und Geschmeidigkeit machen den Wein zu einem großen Trinkvergnügen.



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.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

"This wine is a perfect example of the region's tradition of using small amounts of Syrah and Mourvèdre grapes to deepen the flavor and darken the color of a Grenache-based wine, which results in flavors that evoke not just ripe blackberries, but also the peppery scent of spiced, cured meats like soppressata salami."
Marnie Old, The Inquirer, 19/06/2018

