

FAMILLE PERRIN



Famille Perrin Côtes du Rhône Villages Rouge Les Cardinaux - 2022

Dieser Wein entstammt aus den verschiedenen Terroirs der "Côtes du Rhône Villages" Herkunftsbezeichnung und ist eine der authentischsten Darstellungen des südlichen Rhône Tals.

VORSTELLUNG

Dieser Wein wird durch die Familie Perrin angebaut und produziert, mit den gleichen Anbaumethoden und der gleichen Technik wie auf Chateau de Beaucastel.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2022 war gekennzeichnet durch kontrastreiche klimatische Bedingungen, die eine schöne Traubenqualität und eine vielversprechende aromatische Komplexität ermöglichten, wenn auch mit einer je nach Parzelle sehr unterschiedlichen Mengenausbeute. Winter und Frühling waren besonders mild und sehr trocken, wobei sich die Monate Januar und Mai als die trockensten seit Beginn des 20. Jahrhunderts erwiesen, mit Rekordtemperaturen im Mai und Juni. Diese Bedingungen ermöglichten es, die Reben in einem ausgezeichneten Gesundheitszustand zu erhalten, da Krankheiten völlig ausblieben. Der Sommer war dann sehr sonnig mit hohen Temperaturen, die auf stark alkohollastige Weine schließen ließen, doch wohltuende Regenfälle Mitte August ermöglichten den Trauben, langsamer weiter zu reifen. Am 19. August begann die Weinlese unter sehr guten Vorzeichen und im Vergleich zu 2021 11 Tage früher. Im September gab es einige Regenfälle, die zwar der hervorragenden Qualität der Trauben nichts anhaben konnten, es aber erforderlich machten, in den Parzellen auszusortieren. Wir haben unsere Rosés sehr vorsichtig behandelt, um elegante, fruchtige und keine alkohollastigen Weine zu erzeugen. Die Rotweine ihrerseits wurden sanft verarbeitet und vorsichtig extrahiert, sodass sich besonders ausgeglichene Weine ankündigen. Erste Verkostungen lassen einen vielversprechenden Jahrgang 2022 von großer Komplexität und Aromenfülle sowie einer sehr schönen Ausgewogenheit erwarten.

LAGE

Nur 20% der Weinberge der Côtes-du-Rhône darf die Bezeichnung 'Villages' nach 'Côtes-du-Rhône' tragen. Dies ist nur den besten Weinbergen vorbehalten.

REIFE

Der optimale Lesezeitpunkt wurde bestimmt, indem die Reifegrade kontrolliert und die Trauben probiert wurden. Nach Ankunft des Leseguts im Keller wurden die Trauben sortiert und entrappt. Die Gärung fand in thermoregulierten Edelstahltanks von 150 hl bis 190 hl Fassungsvermögen statt. Die Extraktion erfolgte durch vorsichtiges Überpumpen, je nachdem was die Verkostung ergab. Nach dem Abstich und der malolaktischen Gärung wurden die Weine teilweise in Fuder-Fässer, in Barriques und in Edelstahltanks gefüllt, wo sie ein Jahr lang reiften.

REBSORTEN

Grenache, Syrah



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 MÄßEN GENIEßEN.



VERKOSTUNG

Schöne, intensive, granatrote Farbe mit leuchtenden Reflexen. Komplexe Nase, von schöner, aromatischer Intensität, die von einer frischen Note weißen Pfeffers dominiert wird und durch ganz leicht rauchige Noten betont wird. Diese Komplexität setzt sich sehr harmonisch und elegant am Gaumen fort mit feinen, seidigen Tanninen und köstlichen Aromen von vollreifen, roten und schwarzen Früchten, unaufdringlichen Gewürznoten und einem Hauch von Garrigue, was für einen Syrah typisch ist. Der lang anhaltende Abgang ist ausgesprochen finessenreich.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gegrillte Lammkeule, Gemüsetajine, Confit de Canard.

