



La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Luberon Blanc - 2023

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

Das Jahr 2023 zeichnet sich durch ein ausgewogenes Klima aus und diese Ausgewogenheit findet sich auch in unserem Weinkeller wieder. Auf den milden Winter folgte ein trockenes Frühjahr und dann ein heißer Sommer, dies traf besonders auf die Monate August und September zu. Trotz der etwas zu geringen Regenfälle war die Fruchtreife ideal und die Weinlese konnte am 22. August mit Trauben in perfektem Gesundheitszustand starten. Bei strahlendem Sonnenschein verlief die Lese bestens, allerdings musste sie sehr schnell vonstattengehen, um eine Oxidation des Mostes aufgrund der Hitze zu vermeiden. Dies galt vor allem für die Rosé-Weine. Die Lese ging am 4. Oktober zu Ende, am 23. Oktober erfolgte der letzte Abstich. Die ersten Verkostungen zeigen sehr ausgewogene Weine: Sie besitzen viel Körper, Kraft, sind herrlich konzentriert und weisen dennoch eine angenehme Frische auf. Ein sehr vielversprechender Jahrgang.

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 gäerte der Most in thermoregulierten Tanks. Als die alkoholische Gärung beendet war, verblieb der Wein bis zum Zeitpunkt der Abfüllung in Edeltanks.

REBSORTEN

Bourboulenc, Grenache blanc, Roussanne, Ugni blanc, Vermentino

SERVIEREN

8°C mit einer Vorspeise oder mit kaltem Buffet.



VERKOSTUNG

Schöne, blaßgelbe Farbe mit leuchtendes grünen und silberfarbenen Reflexen. Frische und eine blumige Dominanz zeichnen die Nase dieses Weines aus, der eine verführerische Aromenvielfalt aufweist mit Noten von Jasmin und Weißdorn, die sich allmählich hin zu den köstlichen Aromen saftiger Birne hin entwickeln. Am Gaumen zeigt er sich mineralisch und spritzig und zeigt Aromen von Blutorange, die durch einen Hauch Bitterkeit noch verstärkt werden. Der sehr lang anhaltende und ausgesprochen köstliche Abgang wird durch leicht salzige Noten noch feiner.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

"I love the La Vieille Ferme series of wines! [They] do an exceptional job of offering wines that are delicious, approachable, and easy on the wallet. So many wines that you see in the grocery store can taste manufactured and do not have character or sense of place, but the Famille Perrin are masters of their craft, and it shows — even at \$9.99 a bottle. I am particularly fond of their rosé, but their red and white Rhône blends are delightful as well!"

Mark Patykewich, director of food & beverage and wine director, The Katharine at The Kimpton Cardinal Hotel, Winston-Salem, N.C.

