



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Blanc

Gezeichnet durch die Viognier Traube und seine blumigen Noten, ist dies ein Wein mit einer unglaublichen Frische und großer Tiefe. Er passt hervorragend zu allen mediterranen Gerichten und Fisch.

VORSTELLUNG

Bemerkenswert frischer und tiefer Wein für diesen Jahrgang, mit den typischen Rhône Merkmalen, toll mit mediterranen Speisen und Fisch.

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

Gelegen an den frischen und leichten Böden Cairanne und Jonquières. Der Weinberg befindet sich zwischen den Flüssen Ouvèze und Aigues.

TERROIR

Jüngst angeschwemmte Ablagerungen mit kalkhaltigem Ursprung mit Variationen je nach dem Flussweg, tonigen Kalkstein

REIFE

Gepresst in pneumatischen Pressen, Schönung des Mostes und Kühlung. Kontrollierte Gärung in Tanks.

REBSORTEN

Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier

SERVIEREN

Mit zarten oder würzigen (Safran) Gerichten, gegrilltem Fisch, Bouillabaisse

VERKOSTUNG

Farbe: Goldgelb mit grünen Untertönen, hell und rein. Nase: sehr intensiv nach reifer gelber Frucht (Aprikose und Pfirsich) und weiße Blumen bringen Frische. Mund: rund und voll, sehr ausgewogen, mineralische Abgang

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

"In einem hellen strohgelb mit grünlichen Reflexen steht die weisse Réserve im Glas und lässt einem schon das Wasser im Mund zusammenlaufen. Strömt nämlich eine knackig frische Duftnote aus selbigem heraus. Pfirsiche sind das Erste woran man denkt, dann merkt man wie trocken es in der Nase ist und wie aromatisch das Bukett im Glas steht. Es duftet einerseits sehr intensiv, auch nach weissen Blüten, vor allem aber richtig mineralisch. Es bleibt aber doch gezügelt und gesittet, nichts drängt sich auf, nichts spielt sich in den Vordergrund. Ein fester und doch angenehmer Duft der die Nase verwöhnt. Sommer-Bukett das kühlt und erfrischt."

Weinquellen, 10/06/2012

Wine Spectator

87/100

"Notes of fresh white peach and green almond mingle in the floral-framed white, followed by a flash of melon rind on the finish."

Wine Spectator, 31/10/2012



"Moderately complex in style, this is a full bodied, finely flavored blend with good balance and a very long finish. It tastes of peach, pear, and lemon peel aromas/flavors. Exceptional."

Restaurant Wine, 31/10/2012



87/100

"Perrin's other inexpensive wines include the Perrin 2011 Côtes du Rhône Reserve white. A blend of 50% Grenache Blanc, 20% Viognier and the rest Marsanne and Roussanne, this wine has loads of minerality along with some tropical fruit notes and intriguing white currants and quince. It is truly a serious wine and an ideal aperitif or food wine."

Wine Advocate, 01/10/2012

89/100

"Smooth, ripe and rich with density and tangy fruit; clean, bright and long."

Anthony Dias, Blue Reviews, 01/11/2012



86/100

"A crowd-Pleaser, this is both rich in lemon pith flavor and zesty in acidity. Its brightness will bring back a little summer with a celery root salad this winter."

Wine & Spirits, 01/02/2013



"Elegantly flavored, full bodied and crisp, a wine with peach, lemon peel, honey and roasted nut aromas/flavors and a crisp, persistent finish. Exceptional value."

Restaurant Wine

89/100

"This is a sly little bees-wax scented Rhône white that will work into your affections. the first sip or two might leave you unimpressed, but suddenly the centripetal force pulls you in to a core of aromatic ripe fruit. True, a little more length would be really terrific - but then the wine would probably cost twice as much."

Marguerite Thomas, Wine Review Online, 10/09/2013

