



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Châteauneuf du Pape Blanc Les Sinards - 2023

Der Châteauneuf-du-Pape Blanc ist ein Wein, den man nur selten findet und dessen Eleganz und Geschmack der Appellation alle Ehre machen.



VORSTELLUNG

Dieser seltene Wein in sehr begrenzter Menge stammt aus Parzellen, die vom Team Beaucastel bewirtschaftet werden. Er zeichnet sich durch seine Eleganz, seine Frische und seine Zugänglichkeit schon in jungen Jahren aus.

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

Les Sinards Blancs stammt aus unserem Clos de Châteauneuf-du-Pape mit einem zweieinhalb Hektar großen Weinberg (1 Hektar Grenache-Trauben und 1 Hektar Clairette-Trauben), der sich direkt neben einer der Parzellen unseres Les Sinards Rouge befindet.

TERROIR

Alpine, diluviale Ablagerungen, Kieselsteine und Lehm.

REIFE

Ab August kontrollieren wir den Reifegrad der Beeren und verkosten sie, um den optimalen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen. Die Trauben werden sofort nach ihrer Ankunft im Weinkeller mithilfe einer pneumatischen Presse gepresst. Der Most wird gekühlt und die Vorklärung erfolgt durch Kälte, ohne jegliche Zusätze. Jede Rebsorte wird getrennt gekeltert. Die alkoholische Gärung beginnt im Tank und bereits am ersten Tag wird der Most in Demi-Muids-Eichenfässern gefüllt. Es erfolgt regelmäßiges Aufrühren, um dem Wein Fülle und Struktur zu verleihen. Dieses Verfahren ist wichtig, um die Substanz zu erhalten und dem Wein mehr Schmelz und Komplexität zu verleihen. Das gilt insbesondere für die Rebsorte Clairette, die recht empfindlich ist. Nach mehreren Monaten im Barrique werden die Weine vor der Abfüllung leicht geklärt. Bei diesem Wein wird vor allem Frische und Finesse angestrebt.



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.



REBSORTEN

Clairette, Grenache blanc, Roussanne

14,5 % VOL.

Contains sulphites.

SERVIEREN

Serviertemperatur 10 °C in Probiergläsern.

Passt zu: Perlhuhn in Morchelcreme und Epoisse, Steinbutt à la plancha mit Mandeln.

VERKOSTUNG

Elegante, goldgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen. Die Nase ist zart und fein und enthüllt eine verführerische Aromenfülle mit Noten von saftiger Birne und Quitte und einem Hauch Honig, was dem Wein eine köstliche Note verleiht. Sehr rund, opulent und dennoch ausgewogen zeigt er am Gaumen herrliche Aromen von saftigen Früchten, die in einen langen Abgang münden, der durch eine köstliche Bitternote noch betont wird. Ein eleganter Wein von großer Finesse.

