



Famille Perrin Vinsobres Rouge Les Hauts de Julien - 2020

Der andere Vinsobres der Palette.... Dieser Wein stammt aus einer Parzelle, die mit 90 Jahre alten Syrah- und Grenachereben bepflanzt ist.



VORSTELLUNG

Vinsobres ist einer der wundervollsten Crus an der südlichen Rhône.

DER JAHRGANG

Aufgrund sehr guter Wetterbedingungen war 2020 in qualitativer wie auch in quantitativer Hinsicht ein überreiches Jahr. Es war weniger heiß als 2019, dafür aber während des gesamten Vegetationszyklus sehr windig bei geringen Niederschlägen. Nach einem eher warmen und milden Winter (ein einziges Frostereignis gab es in der Nacht vom 24. auf den 25. März, aber nur die sehr früh reifenden Parzellen waren ganz leicht betroffen), zeigte sich der Frühling strahlend, sehr freundlich und windig, wodurch die Böden ihre Frische bewahren konnten. Die Blüte begann am 18. Mai bei sehr gesunden Bedingungen. Das schöne Wetter setzte sich im Juni, Juli und August fort, brachte die Sommerhitze bei jedoch niedrigeren Temperaturen als im Jahr 2019 sowie kühle, feuchte Nächte. Der weiterhin konstant wehende Wind bewahrte die Frische der Reben und erhielt die Trauben in perfekter Gesundheit. Daher begann bereits ab dem 26. August die recht frühe Weinernte unter sehr guten Bedingungen mit den weißen Côtes-du-Rhône und ging bis Ende September, wo sie mit der Lese des Mourvèdre endete. Der zunächst noch ziemlich heiße, später dann gemäßigte September bot ideale Erntebedingungen und ermöglichte die Lese jeder Parzelle zum perfekten Reifezeitpunkt. Die Ernte war sehr gesund und bescherte uns schöne, saftige und reife Trauben, vernünftige Alkoholwerte, eine gute Säure und eine bereits schöne Balance. Die Erträge sind etwas höher als 2019 und die ersten Verkostungen lassen auf einen sehr schönen Jahrgang schließen.

LAGE

Der Weinberg liegt 40 km nördlich von Châteauneuf du Pape auf einer Anhöhe von 300 Metern und profitiert von einem für den Syrah idealem Klima. Der „Les Hauts de Julien“ stammt von sehr alten Reben (90 Jahre), gleichzeitig mit Syrah und Grenache bepflanzt.

TERROIR

Quaternäre Anschwemmungen auf Terrassen gelegen

REIFE

Handlese. Nach Ankunft des Lesezugs im Keller wurden die Trauben sortiert, entrappt und in tronkonischen Holzfässern eingemaischt. Nach der Mazerationphase begann die Fermentation und die Extraktion erfolgte durch Unterstoßen des Tresterhutes bzw. durch Überpumpen. Vor dem Ende der alkoholischen Gärung wurde der Saft in Barriquefässer aus französischer Eiche gefüllt. Dort beendete er die Gärung und reifte eineinhalb Jahre.



REBSORTEN

Grenache, Syrah

SERVIEREN

Trinktemperatur: 17°C.

VERKOSTUNG

Schöne tiefrote, ins Violett gehende Farbe. In der Nase enthüllt der Wein eine komplexe Aromenfülle mit Noten von schwarzen Früchten und warmen Gewürzen wie Zimt und Muskat. Der Wein mit einer feinen Holznote und runden Tanninen ist am Gaumen kraftvoll und seidig mit einer schönen Länge und aromatischem Nachhall.

