LA FERME JULIEN

La Ferme Julien Vin de France Blanc - 2024

DER JAHRGANG

Trotz der während des gesamten Jahres andauernden klimatischen Herausforderungen, die beständige Wachsamkeit und sehr viel Arbeit im Weinberg verlangten, lässt sich der 2024er Jahrgang vielversprechend an. Die Weinlese begann am 22. August und die letzten Trauben wurden am 3. Oktober geerntet. So wurde jeder Weinberg mit einem perfekten Reifegrad gelesen und lieferte sowohl ausgewogene als auch ausdrucksstarke Trauben. Die Arbeit im Weinberg selbst war sehr anspruchsvoll, doch die geleistete Mühe dürfte sich in qualitativ hochwertigen Weinen widerspiegeln. Erste Verkostungen zeigen tatsächlich Weine, die wunderbar ausgewogen sind und bei denen sich Frucht, Spannung und Finesse miteinander verbinden. Durch ihren phenolisch optimalen Reifegrad, der durch ein schönes Säurespiel unterstützt wird, zeigen sie ebenfalls eine große Frische und eine schöne Struktur. Der 2024er Jahrgang kommt also mit sehr vielversprechenden Qualitätsmerkmalen daher und dürfte sich durch seine aromatische Fülle und seine Lagerfähigkeit abheben.

REIFE

Die Trauben werden leicht zerdrückt und mit einer pneumatischen Presse gepresst. Die Mostklärung und die kühle Gärung erfolgen in Fässern mit 90 % des Verschnitts. 10 % des Verschnitts gären in neuen Eichfässern mit wenig umrühren. Nach der Reifung im Edelstahltank bis zum Monat Januar, wird der Wein in Flaschen abgefüllt.

REBSORTEN

Bourboulenc, Grenache blanc, Roussanne, Ugni blanc, Vermentino

SERVIEREN

8°C mit einer Vorspeise oder mit kaltem Buffet.

VERKOSTUNG

Ansprechende, blassgelbe Farbe mit leuchtend grünen Reflexen. Die frische und feine Nase ist ausgesprochen ausdrucksstark mit Noten von Birne, Mandel und Vanillecreme mit einem Hauch weißer Blüten. Am Gaumen ist der Wein perfekt ausgewogen zwischen Fülle und Üppigkeit einerseits, die sich aus seiner seidigen Textur ergeben, und seiner großen Frische andererseits, die durch Zitrusnoten im Abgang verfeinert wird, die eine schöne Spannung beisteuern. Der langanhaltende Abgang ist sehr köstlich, spritzig und dicht mit salzigen Noten, die eine leichte Bitternote beisteuern.

FAMILLE PERRIN

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 MAßEN GENIEßEN.

TYZ16D