



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Perrin Luberon Rosé

VORSTELLUNG

Wenn man einen leicht trinkbaren Roséwein sucht, ist dieser perfekt als leichter Apéritif oder als einfacher Essensbegleiter.

DER JAHRGANG

Das Jahr begann mit einem langen Winter, der darüber hinaus einer der trockensten in den vergangenen Jahren war. Gefolgt von einem kaum existierenden Frühling. Das Wachstum der Reben schritt auf Grund klimatischer Einflüsse nur sehr langsam voran. Die Arbeit der Winzer war daher entscheidend um bei geringer Menge qualitativ hochwertige Trauben zu ernten. Der Jahrgang 2013 war kompliziert und verspätet, ist jedoch wunderbar ausgeglichen und vielversprechend.

LAGE

Liegt zum größten Teil im Regionalpark des Luberon, in jeweils gleicher Entfernung zu Avignon, Aix-en-Provence und Manosque. Die Durchschnittshöhe der Weinberge liegt bei 300 Metern, die Trauben reifen spät.

TERROIR

Altes Schwemmland mit flachen und runden Kieseln und Mergelkalkstein, in manchen Gegenden „Collets du Luberon“ genannt, beschreibt steinige Gebiete neben Lehm und Ton, welche von alpinen Bewegungen aus der Eiszeit herrühren.

REIFE

Der Wein wurde nach der Saignée Methode ausgebaut. Die Weinbereitung erfolgte in Edelstahl tanks bis Januar, danach Abfüllung in Flaschen nach Schönung.

REBSORTEN

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

8°C – ideal zu Vorspeisen, kalten Buffets, Tomatensalat, Grillfleisch und anderen sommerlichen Gerichten.

VERKOSTUNG

Aussehen: blaspink mit Pastelltönen. Nase: duftet nach Rosenblättern und Zitrusfrüchten. Geschmack: Grapefruchtaromen und frische Früchte ergeben einen intensiven und ausgeglichenen Wein.

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.

