



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Vacqueyras Les Christins - 2022

Die Grenache-Traube, die Hauptrebsorte dieses Weins, die auf sehr lehmigen, mit Geröll aus der Ouvèze durchsetzten Böden angebaut wird, entwickelt hier einen fleischigen Charakter. Die für sie typischen Aromen von Schokolade, Kirsche und Feige harmonieren perfekt mit denen der Syrah-Traube.



VORSTELLUNG

Unser Vacqueyras Les Christins ist ein sehr schönes Beispiel für einen Grenache-Wein aus dem südlichen Rhône-Tal. Er besitzt ein beeindruckendes Aroma, einen extrem strukturierten Körper und ein großes Lagerungspotenzial.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2022 war gekennzeichnet durch kontrastreiche klimatische Bedingungen, die eine schöne Traubenqualität und eine vielversprechende aromatische Komplexität ermöglichten, wenn auch mit einer je nach Parzelle sehr unterschiedlichen Mengenausbeute. Winter und Frühling waren besonders mild und sehr trocken, wobei sich die Monate Januar und Mai als die trockensten seit Beginn des 20. Jahrhunderts erwiesen, mit Rekordtemperaturen im Mai und Juni. Diese Bedingungen ermöglichten es, die Reben in einem ausgezeichneten Gesundheitszustand zu erhalten, da Krankheiten völlig ausblieben. Der Sommer war dann sehr sonnig mit hohen Temperaturen, die auf stark alkohollastige Weine schließen ließen, doch wohltuende Regenfälle Mitte August ermöglichten den Trauben, langsamer weiter zu reifen. Am 19. August begann die Weinlese unter sehr guten Vorzeichen und im Vergleich zu 2021 11 Tage früher. Im September gab es einige Regenfälle, die zwar der hervorragenden Qualität der Trauben nichts anhaben konnten, es aber erforderlich machten, in den Parzellen auszusortieren. Wir haben unsere Rosés sehr vorsichtig behandelt, um elegante, fruchtige und keine alkohollastigen Weine zu erzeugen. Die Rotweine ihrerseits wurden sanft verarbeitet und vorsichtig extrahiert, sodass sich besonders ausgeglichene Weine ankündigen. Erste Verkostungen lassen einen vielversprechenden Jahrgang 2022 von großer Komplexität und Aromenfülle sowie einer sehr schönen Ausgewogenheit erwarten.

LAGE

Weinberg im Süden der Dentelles de Montmirail. Unser 8 Hektar großer, gepachteter Weinberg in der Gemeinde Sarrians wird vom Team des Château de Beaucastel bewirtschaftet. Es handelt sich um alte Rebstöcke, die im Durchschnitt 50 Jahre alt sind.

TERROIR

Kiesterrassen auf Ton-Sandstein-Böden. Ausgesprochen sonnige Lage.



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.



REIFE

Unser Weinberg ist mit Grenache- und Syrah-Trauben gemeinsam bepflanzt, was ziemlich untypisch und auch sehr schwierig zu kultivieren ist, da die Zeit, in der die beiden Rebsorten reif werden, zwischen 5 und 10 Tagen variieren kann. Die Weinlese erfolgt von Hand und richtet sich daher nach der Reife der Grenache-Traube, der Syrah wird in einem sehr reifen Zustand geerntet. Bei der Ankunft im Weinkeller werden die Trauben ausgelesen, zerquetscht und eingemaischt. Die Gärung dauert recht lange und die Extraktion erfolgt durch manuelle Pigeage. Nach der malolaktischen Gärung und der Assemblage werden die Weine ein Jahr lang in Holzfässern ausgebaut, eine eher klassische Vinifizierung mit nur wenig Barrique. Das Lesegut wird gemeinsam gekellert, wodurch sich Synergieeffekte bei der Extraktion ergeben: Der Wein entwickelt schöne, konzentrierte Aromen, ohne dabei kantig zu werden und die Syrah-Traube liefert die würzigen Noten.

REBSORTEN

Grenache 75%, Syrah 25%

SERVIEREN

Serviertemperatur 15 - 16°C.

ALTERUNGSPOTENTIAL

5 bis 10 Jahre

VERKOSTUNG

Elegante intensive, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Ausdrucksstarke und vielschichtige Nase, die eine üppige Aromenvielfalt von Sauerkirsche über Gewürze bis hin zu Lakritze zu erkennen gibt. Am Gaumen ist der Wein direkt, komplex sowie opulent und sehr schön ausgewogen durch eine schöne Frische. Er weist eine fleischige Textur auf, die sich mit den köstlichen Noten schwarzer Früchte verbindet, die durch feine, seidige Tannine betont werden. Ein intensiver, harmonischer Wein.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Entenfilet an Feigen, Ossobuco à la milanese, Saint Nectaire.

