



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin - Les Crus, Signature, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2022



VORSTELLUNG

Biozertifiziert durch Ecocert. Perrin Nature ist nicht nur ein organischer Côtes du Rhône, sondern auch ein großartiger Wein. Mit unserer Erfahrung im ökologischen Landbau auf Beaucastel (einer der ersten großen Ländereien des ökologischen Landbaus seit 40 Jahren), hat dieser Wein einen schönen fruchtigen Ausdruck mit zarten und weichen Tanninen.

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

Dieser Wein stammt aus einem Weinberg in der Nähe zwischen Valréas und Vaison-la-Romaine, nördlich von Orange. Der Weinberg befindet sich in Grenache und Syrah.

TERROIR

Kreidehaltige Tonböden.

REIFE

Der optimale Lesezeitpunkt wurde bestimmt, indem die Reifegrade kontrolliert und die Trauben probiert wurden. Nach Ankunft des Leseguts im Keller wurden die Trauben sortiert und entrappt. Die Gärung fand in thermoregulierten Edelstahltanks von 150 hl bis 190 hl Fassungsvermögen statt. Die Extraktion erfolgte durch vorsichtiges Überpumpen, je nachdem was die Verkostung ergab. Nach dem Abstich und der malolaktischen Gärung wurden die Weine teilweise in Holzfässer und teilweise in Edelstahltanks gefüllt, wo sie ein Jahr lang reiften.



FR-BIO-01
Agriculture France

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

Grenache, Syrah

SERVIEREN

Serviertemperatur: 15-16° C.

VERKOSTUNG

Schönes, tiefes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Die Nase ist sehr ausdrucksstark, vielschichtig und generös mit Noten von Brombeere und Cassis und einer Spur schwarzen Pfeffers. Am Gaumen ist der Auftakt spritzig und vollmundig mit einer sofortigen schönen Frische, dann zeigt sich eine elegante Ausgewogenheit mit schönen Aromen reifer Früchte und Gewürze, die durch die seidige Struktur und die feinen Tannine noch betont werden. Der lang anhaltende Abgang ist schön austariert und verlängert die köstlichen Frucht- und Gewürzaromen.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gegrillte Lammkoteletts mit Kräutern der Provence, Ratatouille provençale.

