



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Rouge - 2016

Seit 1970 produziert La Vieille Ferme authentische, ehrliche und geschmackvolle Weine, Jahrgang um Jahrgang. In einigen der besten Restaurants und Bars der Welt wird der La Vieille Ferme als einer der Weine mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis angesehen.

VORSTELLUNG

Die Familie Perrin, auch Besitzer des berühmten Château de Beaucastel, suchen die am besten geeigneten Terroirs um einen frischen und fruchtigen Wein herzustellen. In einfachen Worten, das ist ein Sprichwörtliches Vergnügen – authentisch, echt und lecker.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war was die Traubenqualität als auch die -menge anbelangte. Dies war den idyllischen Wetterbedingungen zu verdanken, die ohne Kapriolen das ganze Jahr lang in der Region herrschten.

REIFE

Wein, Rebsorte und Produzent angepasst. Fast alle Trauben werden leicht zerkleinert und in Zementtanks von 150 und 300 Hektoliter fermentiert. Die Fermentation ist klassisch und umfassend.

REBSORTEN

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

17 °C für ein spontanes Essen und zum Vergnügen.

VERKOSTUNG

Hübsche rote Farbe, die violett schimmert. Dieser 2016er Jahrgang zeigt viel Frische und ist das beste Beispiel für einen Wein, der einfach Spaß macht: Er ist authentisch, ehrlich und genussvoll. Die Nase verströmt intensive und würzige Aromen roter und schwarzer Beeren (Brombeere, Johannisbeere). Am Gaumen besticht er durch viel Frucht und Körper. Im Abgang ist er ausgewogen, knackig, mit seidigen Tanninen und besitzt eine schöne aromatische Länge.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

"A great buy is La Vieille Ferme, a Rhone-type red blend."
Dan Berger, The Press Democrat, 28/11/2017

