FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Nature Côtes du Rhône Blanc - 2021

Schöne, blassgelbe Farbe mit wassergrünen Farbnuancen. Sehr feine Nase mit Noten von weißen Blumen, Lindenblüten und Zitrusschalen. Der Wein ist wunderbar rund und frisch am Gaumen und entwickelt elegante, florale und leicht buttrige Noten.

VORSTELLUNG
Der von Ecocert zertifizierte Perrin Nature ist sowohl ein „Bio"-Côtes-du-Rhône als auch ein Premium-Wein. Aufgrund unserer Erfahrung beim organischen und biologischen Weinanbau (Beaucastel war eines der ersten großen französischen Weingüter, das sich vor 40 Jahren schon dem biologischen Anbau zuwandte), besitzt dieser Wein eine schöne Frische, die fruchtige und florale Aromen vereint.

DER JAHRGANG
Mit dem 2021er Jahrgang zeichnet sich ein frischerer Jahrgang ab, der denen ähnelt, die wir in den 1980er/1990er Jahren hatten. Es ist auch ein Jahr, das von der Arbeit im Weinberg geprägt war, denn die von Winzern und Mitarbeitern ergriffenen Maßnahmen trugen entscheidend zur Qualität dieses Jahrgangs bei. Das von Wetterunbilden gekennzeichnete Jahr - allem voran das Frostereignis im April und die Regenfälle, die die Weinlese unterbrochen haben - verlangte in der Tat zu jeder Zeit einen großen Einsatz unserer Mitarbeiter in den Weinbergen. Ihre Aufmerksamkeit und ihr Engagement trugen Früchte: Es kündigt sich nun ein vielversprechender, herrlich ausgewogener Jahrgang an, geprägt von großer Frische.

LAGE
Das Weingut liegt im Norden der Appellation Côtes-du-Rhône, in und um Vinsobres herum.

TERROIR
Kreidehaltige Tonböden.

WEINHERSTELLUNG
Die Weinlese erfolgte frühmorgens, um die kühlen Nachttemperaturen auszunutzen. Nach dem Pressen wurde der Traubenmost statisch geklärt, indem sich die Schwebeteilchen dank der Schwerkraft absetzten. Die alkoholische Gärung in den Edelstahltanks erfolgte bei einer niedrigen Temperatur von 16°C. Bis zur Abfüllung durften die Weine dann in den Edelstahltanks reifen.

REBSORTEN
Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier

SERVIEREN
Dieser Nature Blanc passt zu zarten und kräftigen Speisen (Safran), zu gegrilltem Fisch und einer Bouillabaisse.

VERKOSTUNG
Schöne blassgelbe, brillante und klare Farbe. In der Nase zeigt sich der Wein zart und finessenreich mit verführerischen Noten von Anis, Fenchel und Weinbergpfirsich. Am Gaumen ist er üppig, rund, körperreich und schön ausgewogen durch eine schöne Frische mit herrlichen Noten von Aprikosen und weißen Blüten. Lang anhaltender Abgang.

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.

X1419D