



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Côtes du Rhône Blanc Signature - 2024



Schöne, blassgelbe Farbe mit wassergrünen Farbnuancen. Sehr feine Nase mit Noten von weißen Blumen, Lindenblüten und Zitruschalen. 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

Trotz der während des gesamten Jahres andauernden klimatischen Herausforderungen, die beständige Wachsamkeit und sehr viel Arbeit im Weinberg verlangten, lässt sich der 2024er Jahrgang vielversprechend an. Die Weinlese begann am 22. August und die letzten Trauben wurden am 3. Oktober geerntet. So wurde jeder Weinberg mit einem perfekten Reifegrad gelesen und lieferte sowohl ausgewogene als auch ausdrucksstarke Trauben. Die Arbeit im Weinberg selbst war sehr anspruchsvoll, doch die geleistete Mühe dürfte sich in qualitativ hochwertigen Weinen widerspiegeln. Erste Verkostungen zeigen tatsächlich Weine, die wunderbar ausgewogen sind und bei denen sich Frucht, Spannung und Finesse miteinander verbinden. Durch ihren phenolisch optimalen Reifegrad, der durch ein schönes Säurespiel unterstützt wird, zeigen sie ebenfalls eine große Frische und eine schöne Struktur. Der 2024er Jahrgang kommt also mit sehr vielversprechenden Qualitätsmerkmalen daher und dürfte sich durch seine aromatische Fülle und seine Lagerfähigkeit abheben.

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

Taschenkrebs mit Mayonnaise, Ceviche von der Forelle mit knackigen Haselnüssen; in Asche gewälzte Ziegenkäserolle



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.



VERKOSTUNG

Schöne, goldgelbe und strahlende Farbe mit leuchtenden Reflexen. In der sehr ausdrucksvollen Nase setzen sich Aromen von saftiger, köstlicher Birne mit einem Hauch Jasmin durch, der eine angenehme Frische beisteuert. Am Gaumen zeigt er sich sehr harmonisch und wunderbar ausgewogen, wobei er Frische und Fülle vereint und seine aromatische, komplexe, fleischige Struktur enthüllt mit Aromen von gelber Nektarine und Litschi, die im langanhaltenden Abgang deutlich wahrnehmbar sind.

