



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Cairanne Rouge Peyre Blanche - 2023

Unser Weinberg in Cairanne erstreckt sich auf 14 Hektar im Südwesten des Altorts. Die Böden bestehen aus einem Kies-Lehm-Sandsteingemisch. Der Cairanne ist ein fleischiger Wein, der herrliche Aromen von Cassis, Garrigue und Lakritz entwickelt.

VORSTELLUNG

Cairanne ist eines der schönsten Anbauggebiete der südlichen Rhône, zwischen Rasteau und Sainte-Cécile Les Vignes gelegen. In dieser Gemeinde werden die Weinberge zu 100 % biologisch bewirtschaftet und halten leicht zu trinkende Weine bereit, die mehr auf Frucht als auf Opulenz setzen und mit ihren feinen Tanninen sehr trinkfreudig sind.

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

Unser vierzehn Hektar großer Weinberg, den wir im Jahr 2008 erworben haben, liegt im Herzen des historischen Weinbergs, südwestlich des Altorts zwischen Rasteau und Sainte-Cécile Les Vignes sowie dem AOP-Gebiet im Westen. Und eben diese ideale Lage ermöglicht es den Grenache-Trauben, langsam zu reifen. Ein Teil des Weinbergs wurde in den 1950er Jahren bepflanzt.

TERROIR

Schöne Terrassen aus einem Kies-Lehm-Sandsteingemisch. Der Name des Weins ist eine Hommage an das Terroir aus Kalk und weißem Stein, denn das okzitanische Wort „Peyre“ bedeutet Stein.



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

Ab August kontrollieren wir den Reifegrad der Beeren und verkosten sie, um den optimalen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen. Die Trauben werden von Hand gelesen und im Anschluss sofort in den Keller gebracht, wo sie sorgfältig sortiert werden, bevor sie abgebeert werden und die Maische in Tanks gefüllt wird. Die Kaltgärung dauert etwa 14 Tage. Die Extraktion steuern wir durch tägliche Verkostung, die uns entweder zur Remontage oder Pigeage veranlasst. Wenn die Mazeration abgeschlossen ist, erfolgt der Abzug der Weine, die wir dann in Edelstahl- oder Betontanks ausbauen, um die Frische und die Saftigkeit der Beeren zu erhalten. Die Vinifikation selbst ist recht kurz, damit eine angemessene Menge an Tanninen extrahiert wird. Der Ausbau erfolgt nicht in Holzfässern, da unser Ziel ist, die Fruchtigkeit und Frische des Weins zu erhalten.

REBSORTEN

Grenache, Syrah

14,5 % VOL.

Contains sulphites.

SERVIEREN

Serviertemperatur 18°C.

ALTERUNGSPOTENTIAL

3 bis 5 Jahre

VERKOSTUNG

Verführerischer, intensiver Pflaumenton mit leuchtenden Reflexen. In der Nase zeigt der Cairanne eine wundervoll opulente und komplexe Aromenvielfalt mit Aromen von Unterholz und schwarzer Schokolade sowie Noten von Sauerkirsche und Cassis, die erkennen lassen, dass die Trauben vollreif geerntet und im Eichenfass ausgebaut wurden. Am Gaumen reichhaltig und aromatisch präsentiert er sich mit einer schönen, seidigen Struktur und mit feinen, samtigen Tanninen sowie herrlichen Aromen von sehr reifen Früchten, die durch eine wunderbare Frische ausbalanciert werden. Der lang anhaltende Abgang ist ausgesprochen köstlich mit einem Hauch von Gewürznoten.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gereiftem Käse, Gerichten mit Soße, rotem Fleisch.

