



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Blanc - 2020

Gezeichnet durch die Viognier Traube und seine blumigen Noten, ist dies ein Wein mit einer unglaublichen Frische und großer Tiefe. Er passt hervorragend zu allen mediterranen Gerichten und Fisch.

VORSTELLUNG

Bemerkenswert frischer und tiefer Wein für diesen Jahrgang, mit den typischen Rhône Merkmalen, toll mit mediterranen Speisen und Fisch.

DER JAHRGANG

Aufgrund sehr guter Wetterbedingungen war 2020 in qualitativer wie auch in quantitativer Hinsicht ein überreiches Jahr. Es war weniger heiß als 2019, dafür aber während des gesamten Vegetationszyklus sehr windig bei geringen Niederschlägen. Nach einem eher warmen und milden Winter (ein einziges Frostereignis gab es in der Nacht vom 24. auf den 25. März, aber nur die sehr früh reifenden Parzellen waren ganz leicht betroffen), zeigte sich der Frühling strahlend, sehr freundlich und windig, wodurch die Böden ihre Frische bewahren konnten. Die Blüte begann am 18. Mai bei sehr gesunden Bedingungen. Das schöne Wetter setzte sich im Juni, Juli und August fort, brachte die Sommerhitze bei jedoch niedrigeren Temperaturen als im Jahr 2019 sowie kühle, feuchte Nächte. Der weiterhin konstant wehende Wind bewahrte die Frische der Reben und erhielt die Trauben in perfekter Gesundheit. Daher begann bereits ab dem 26. August die recht frühe Weinernte unter sehr guten Bedingungen mit den weißen Côtes-du-Rhône und ging bis Ende September, wo sie mit der Lese des Mourvèdre endete. Der zunächst noch ziemlich heiße, später dann gemäßigte September bot ideale Erntebedingungen und ermöglichte die Lese jeder Parzelle zum perfekten Reifezeitpunkt. Die Ernte war sehr gesund und bescherte uns schöne, saftige und reife Trauben, vernünftige Alkoholwerte, eine gute Säure und eine bereits schöne Balance. Die Erträge sind etwas höher als 2019 und die ersten Verkostungen lassen auf einen sehr schönen Jahrgang schließen.

LAGE

Gelegen an den frischen und leichten Böden Cairanne und Jonquières. Der Weinberg befindet sich zwischen den Flüssen Ouvèze und Aigues.

TERROIR

Jüngst angeschwemmte Ablagerungen mit kalkhaltigem Ursprung mit Variationen je nach dem Flussweg, tonigen Kalkstein.

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 Edelstahl tanks erfolgte bei einer niedrigen Temperatur von 16°C. Bis zur Abfüllung durften die Weine dann in den Edelstahl tanks reifen.



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 blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier

SERVIEREN

Mit zarten oder würzigen (Safran) Gerichten, gegrilltem Fisch, Bouillabaisse.

VERKOSTUNG

Schöne blassgelbe Farbe mit zartgrünen Reflexen. Dieser Wein zeigt eine ausdrucksstarke Nase mit Noten von weißen Blumen, Buttercreme und Aprikose. Am Gaumen präsentiert er sich zunächst frisch, wobei er verführerische Aromen von Zitrusfrüchten offenbart, die durch ein fein abgestimmtes Säurespiel gut ausbalanciert werden. Seine mineralische Reinheit wird im Abgang noch durch einen Hauch zarter Bitterkeit unterstrichen.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

91/100

"Lush and juicy with bright acid structure. A miraculously good wine at this price."

Blue Lifestyle, 01/09/2021

