



Famille Perrin Vinsobres Rouge Les Hauts de Julien - 2022

Der andere Vinsobres der Palette.... Dieser Wein stammt aus einer Parzelle, die mit 90 Jahre alten Syrah- und Grenachereben bepflanzt ist.



VORSTELLUNG

Vinsobres ist einer der wundervollsten Crus an der südlichen Rhône.

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

Der Weinberg liegt 40 km nördlich von Châteauneuf du Pape auf einer Anhöhe von 300 Metern und profitiert von einem für den Syrah idealem Klima. Der „Les Hauts de Julien“ stammt von sehr alten Reben (90 Jahre), gleichzeitig mit Syrah und Grenache bepflanzt.

TERROIR

Quaternäre Anschwemmungen auf Terrassen gelegen

REIFE

Handlese. Nach Ankunft des Lesezugs im Keller wurden die Trauben sortiert, entrappt und in tronkonischen Holzfässern eingemaischt. Nach der Mazerationphase begann die Fermentation und die Extraktion erfolgte durch Unterstoßen des Tresterhutes bzw. durch Überpumpen. Vor dem Ende der alkoholischen Gärung wurde der Saft in Barriquefässer aus französischer Eiche gefüllt. Dort beendete er die Gärung und reifte eineinhalb Jahre.



REBSORTEN

Grenache, Syrah

SERVIEREN

Trinktemperatur: 17°C.

VERKOSTUNG

Elegantes, tiefgründiges Rubinrot mit zart-purpurfarbenen Reflexen. Die Nase ist ausgesprochen körperreich, komplex und intensiv und öffnet sich mit wundervollen Aromen von Unterholz, die sodann in dichte Noten von schwarzen, vollreifen Früchten übergehen, mit einem winzigen Hauch von Toast- und Vanillearomen, die von der Reifung im Eichenfass herrühren. Dicht, konzentriert und von einer bemerkenswerten Kraft zeigt sich der Gaumen mit einer eleganten Tanninstruktur und einer eindrucksvollen, sehr finessenreiche Aromenpalette, die harmonisch dunkle Schokolade, schwarze Kirsche und kandidierte Pflaume miteinander verbindet. Ein üppiger, kräftiger, konzentrierter und schön ausgewogener Wein mit einem sehr großen Alterungspotenzial.

