



LA FERME JULIEN

La Ferme Julien Vin de France Rouge - 2023



DER JAHRGANG

Das Jahr 2023 zeichnet sich durch ein ausgewogenes Klima aus und diese Ausgewogenheit findet sich auch in unserem Weinkeller wieder. Auf den milden Winter folgte ein trockenes Frühjahr und dann ein heißer Sommer, dies traf besonders auf die Monate August und September zu. Trotz der etwas zu geringen Regenfälle war die Fruchtreife ideal und die Weinlese konnte am 22. August mit Trauben in perfektem Gesundheitszustand starten. Bei strahlendem Sonnenschein verlief die Lese bestens, allerdings musste sie sehr schnell vonstattengehen, um eine Oxidation des Mostes aufgrund der Hitze zu vermeiden. Dies galt vor allem für die Rosé-Weine. Die Lese ging am 4. Oktober zu Ende, am 23. Oktober erfolgte der letzte Abstich. Die ersten Verkostungen zeigen sehr ausgewogene Weine: Sie besitzen viel Körper, Kraft, sind herrlich konzentriert und weisen dennoch eine angenehme Frische auf. Ein sehr vielversprechender Jahrgang.

REIFE

Wein, Rebsorte und Produzent angepasst. Fast alle Trauben werden leicht zerkleinert und in Zementtanks von 150 und 300 Hektoliter fermentiert. Die Fermentation ist klassisch und umfassend.

REBSORTEN

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

17°C für ein spontanes Essen und zum Vergnügen.

VERKOSTUNG

Elegante, tiefgründige, rubinrote Farbe mit rötlich-violetten Reflexen. In der Nase aromatisch und komplex zeigt der Wein ein außergewöhnliches Bouquet an roten Früchten mit Noten von Himbeere, Brombeere und Heidelbeere, die durch die würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und einem Hauch Veilchen noch betont werden. Am Gaumen verbinden sich Frische und Genuss zu einem ausgewogenen Ganzen, der Wein ist schön ausgewogen, geschmeidig mit Aromen von köstlichen Früchten wie Cassis und Pflaume und einer seidigen, samtigen Textur mit sehr zarten Tanninen. Langanhaltender Abgang. Ein sehr trinkfreudiger und ausgesprochen angenehmer Wein.

