



La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Vin de France Rouge - 2023

Seit 1970 produziert La Vieille Ferme authentische, ehrliche und geschmackvolle Weine, Jahrgang um Jahrgang. In einigen der besten Restaurants und Bars der Welt wird der La Vieille Ferme als einer der Weine mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis angesehen.



VORSTELLUNG

Die Familie Perrin, auch Besitzer des berühmten Château de Beaucastel, suchen die am besten geeigneten Terroirs um einen frischen und fruchtigen Wein herzustellen. In einfachen Worten, das ist ein Sprichwörtliches Vergnügen – authentisch, echt und lecker.

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

Jede Rebsorte wurde getrennt gelesen und vinifiziert, sodass die jeweilige Rebsorte stets die optimale Reife besaß. Der Lesezeitpunkt wurde mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt. Sobald die Trauben im Keller ankamen, wurden sie entrappt und eingemaischt. Die Phenole wurden während der Gärung in Zementtanks durch Überpumpen extrahiert.

REBSORTEN

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

17°C für ein spontanes Essen und zum Vergnügen.

VERKOSTUNG

Schöne, intensive, klare und strahlend rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeigt sich der Wein ausgesprochen aromatisch mit einer wahren Explosion von roten Früchten wie Heidelbeere, Himbeere und Brombeere, die sich mit einem Hauch schwarzen Pfeffers und einer zarten Veilchennote verbinden. Am Gaumen ist er perfekt ausbalanciert zwischen Frische und Genuss. Er ist weich und trinkfreudig mit köstlichen Fruchtaromen von Cassis und Pflaume und besitzt eine samtige Textur dank feiner und gut eingebundener Tannine. Lang anhaltender Abgang. Ein sehr angenehmer, trinkfreudiger Wein.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Grillgerichte mit rotem Fleisch, Käseplatte.

