



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

## ***Perrin „Grand Prebois”, Côtes du Luberon blanc***

Region: *Südliche Rhône*  
Erzeuger: *Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape*  
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*  
Rebsorten: *Bourboulenc, Grenache Blanc, Roussanne, Ugni Blanc*  
Bestell-Nr.: *FRS011118*

*Es ist beeindruckend, was für einen Genuss-Wein die Perrins hier für kleines Geld auf Flaschen füllen. Die Familie Perrin, Inhaber des berühmten Weinguts Beaucastel, kennen sich an der südlichen Rhône und in der Provence aus wie kaum jemand sonst. So kommt es, dass sie auch für ihre Basis-Qualitäten exzellente Lagen und Trauben finden – und bei der Weinbereitung sind die Perrins ohnehin über jeden Zweifel erhaben. Diese weiße Cuvée stammt aus dem Luberon, jener Landschaft, die wie kaum eine zweite für die Sehnsucht nach der wilden und wunderschönen Provence steht. Der Luberon ist ein Mittelgebirge, geprägt von Kalksteinfelsen, welche die Grundlage bilden für beste Traubenqualität. Im Falle des Grand Prebois stammen die Trauben vor allem von Böden mit alten Anschwemmungen aus der Eiszeit, die man an den flachen und runden Steinen erkennt, die man auch in vielen Weinbergen in Châteauneuf-du-Pape findet. Im Unterboden herrschen Kalkmergel, Kreide und Ton vor.*



*Der Grand Prebois blanc ist eine Cuvée aus den weißen Sorten Grenache blanc, Bourboulenc, Roussane, Ugni blanc und einem Hauch Vermentino. Im Jahrgang 2018 konnten die Perrins unter idealen Bedingungen ernten. Schon zur Blütezeit, einer der frühesten in der Geschichte, war das Wetter ideal. Eine Reihe von Regenfällen im späten Frühling sorgte für genügend Feuchtigkeit im Boden, von der die Reben noch im Sommer zehren konnten. Ab dem Frühsommer wurde der Luberon durch beständig schönes Wetter bis in den Herbst hinein bestimmt. So ist hier ein Wein entstanden, der für seine Klasse ungewöhnlich komplex und stimmig ist und gleichzeitig in wunderbarer Weise unkomplizierten Trinkgenuss bietet. Im Duft zeigt sich ein ganzes Potpourri an Aromen von Galiamelonen, Pfirsichen und Birnen, aber auch von ein wenig Zitrusfrüchten und Ananas, garniert mit Veilchen und weißen Blüten. Der Wein strahlt einerseits eine wunderbare Wärme aus, andererseits florale Noten – und beides erinnert an die sonnendurchflutete Landschaft. Am Gaumen ist der Côtes du Luberon cremig und seidig: ein Schmeichler, ein Charmeur mit feiner weißer und gelber Frucht und ebenso feiner und eleganter Frische und Mineralität, in die sich pikante Noten von Grapefruits und Gewürzen mischen. So wunderbar können Weißweine der Provence schmecken.*