

Famille Perrin, „Les Cornuds“ Vinsobres, rouge (2019)

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Syrah, Grenache
Bestell-Nr.	FRS010419

„Bloß nicht die Vinsobres-Abfüllungen verpassen!“ – JEB DUNNUCK

Gerade in den letzten Jahren müssen wir zunehmend feststellen, dass so mancher Winzer oder auch Betrieb ein wenig die Bodenhaftung verliert, wenn es um die Preise geht. Natürlich bestimmen das Angebot und nicht zuletzt die Nachfrage den Preis. Aber man kann auch als Winzer gegensteuern, um seinen Kunden gewogen zu bleiben. Bei den Perrins ist das so. Sie gehören unbestritten zu den besten Winzern Frankreichs, erzeugen auf Beaucastel natürlich auch einige seltene und gefragte Weine, doch selbst die bleiben preislich immer fair. Was sie aber unter ihrem Namen „Famille Perrin“ erzeugen, ist immer wieder sensationell in Bezug auf besagte Fairness und Güte. Ein Beispiel? Der „Les Cornuds“. Er stammt vom nördlichsten Weinberg der südlichen Rhône. 40 Kilometer nördlich von Châteauneuf-du-Pape in der Nähe von Vaison La Romaine befinden sich die Weinlagen hier auf rund 300 Metern Höhe. Die von Steinen, sandigem Mergel und Schwemmland geprägten Böden sind weitgehend terrassiert. Man setzt dort vor allem auf Syrah, weil er eine Finesse und Kühle erreicht, die deutlich mehr an die nördliche als an die südliche Rhône erinnert. Doch neben Syrah kultivieren die Perrins auch ein wenig Grenache Noir, sodass sich für eine Cuvée eine wunderbare Balance ergeben kann. Der Syrah wird in großen Holzfässern vergoren und ausgebaut, die Grenache im Edelstahl. Der Jahrgang 2019 war ein typischer 9er-Jahrgang. Es sind Jahrgänge, die sehr herausfordernd sind, aber bei denen sich im Herbst dann alles zum Guten wendet: „Nach einem frühen Knospenaufbruch



Anfang April erfolgte die Blüte unter guten Bedingungen. Ende Juni begann dann ein heißer Sommer, dem die Reben tapfer standhielten: Sie litten kaum unter Wasserstress, dank der Kamille, mit der wir die Pflanzen besprühten, um die Hitze zu bewältigen. Schließlich verlief die Weinlese wie üblich, ohne besondere Eile. Die Weine sind vielversprechend; ein weiterer 9er-Jahrgang steht wieder einmal unter einem guten Stern.“ Der Cru zeigt sich schon jetzt von seiner schmackhaftesten Seite. Es ist ein Vinsobres mit Finesse und einer Fülle, die sehr ansprechend, aber nie schwer wirkt. Im Duft erinnert „Les Cornuds“ an Brombeeren, schwarze Kirschen, Himbeeren und Zwetschgen. Darüber liegen Noten von Veilchen, Jasmin und Bresaola, Garrigue und trockenem Waldboden. Am Gaumen präsentiert sich die Cuvée schmackhaft und fleischig, saftig-pikant mit viel dunkler Frucht, Kräuterwürze und Gestein. Das ist ein sinnlicher, lustvoller Rhône-Wein mit einer für diese Preisklasse formidablen Länge und Tiefe. Ach ja, was das Preis-Genuss-Verhältnis angeht, so hat Jeb Dunnuck, Rhône Spezialist und ehemaliger Rhône-Verkoster für Robert Parker’s Wine Advocate, natürlich absolut Recht, wenn er über einen der Jahrgangsvorgänger schreibt: „It’s a terrific wine that sells for a great price“ – was sich auch mit dem 2019er-Jahrgang nicht geändert hat!

Ab sofort und bis 2027+.

Allergene	Sulfite
Restzucker	0,6 g/l
Gesamtsäure	7,6 g/l

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333