

Famille Perrin, „Réserve“ Côtes-du-Rhône, rouge (2020)

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Bestell-Nr.	FRS012020

1. PLATZ: „Bester Rotwein Frankreichs“! - WEINWIRTSCHAFT

Perrins „Réserve“ – wie immer herausragend! And the Oscar goes to ... – Perrin! Wieder einmal Nr. 1 der „Top 100“ des Magazins Meiningers Weinwirtschaft! Die Perrins zählen unbestritten zu den herausragendsten Weinbaufamilien Frankreichs. Nicht nur zählen ihre prestigeträchtigen Châteauneuf-du-Papes von Château de Beaucastel alljährlich zu den Ikonen der Appellation sondern sie beeindruckten auch durch die Konstanz, mit der sie im Basisbereich vieltausendfach stets über die Maßen zuverlässige, ja höchst markante Weine vinifizieren. Wer einen „Perrin“ aus dem Regal greift, wird nie enttäuscht! Ihr Beitrag zur Region ist daher von kaum zu überschätzbarem Wert. Einen erheblichen Beitrag steuert die „Réserve“ bei. Dieser, anders als sein Name es suggeriert, erfreulich erschwingliche Côtes du Rhône bietet das Maximum an Genuss und Komplexität in seiner Preisklasse, ist seit einigen Jahren mit schöner Regelmäßigkeit Dauergast auf dem Podium als „Bester Rotwein Frankreichs“ in Meiningers Weinwirtschaft („Die 100 Weine des Jahres“). Das mag etwas hochgegriffen klingen, doch wenn man bedenkt, mit welcher Reichweite und zu welchem niedrigem Preis hier ein wirklich bemerkenswerter Rhône-Wein präsentiert wird, dann muss man diesen Evergreen zu den mindestens zuverlässigsten Rotweinen Frankreichs zählen. Einen besseren Côtes-du-Rhône zu diesem Preis? Irgendwie unmöglich. Die „GSM-Cuvée“ (40 % Grenache Noir, 20 % Syrah, 40 % Mourvèdre) lässt wie immer keine Wünsche offen. Die Grenache-Trauben stammen überwiegend aus dem Prébois- Weinberg in der Nähe von Orange, ganz im Herzen



Châteauneuf-du-Papes, der Syrah reift etwas nördlicher in der Appellation Vinsobres. Wir haben es hier mit einem ausgesprochen schönen Einstiegswein zu tun, der zeigt, wie viel Finesse der geneigte Rhône-Liebhaber auch in der Basis des Portfolios erwarten darf! Etwa eine verführerisch feine Nase, die dunkle Waldbeeren, aber auch rote Früchten (Herzkirschen, Himbeeren und Johannisbeeren) und sanfte Röstnoten (Toast, Kaffee) sowie einen Hauch dunkler Erde (bis hin zu roter Bete) offenbart. Am Gaumen zeigt sich die „Réserve“ angenehm „griffig“, kühl und saftig. Fruchtnoten dominieren das Geschehen, die seidig-geschmeidigen Tannine wirken anregend kontrastierend und unterstützend zugleich, eine (weiß-)pfeffrige Würze verleiht dem vermeintlich einfachen Wein eine schöne Komplexität. Das Finish „hält“ dann auch wirklich nach, die Frucht, die mittlerweile an mineralischer Tiefe gewonnen hat, ist nun etwas hintergründiger, dafür umso eleganter. Alles ist befindet sich im Gleichgewicht, wobei sich das nicht nivellierend auswirkt – au contraire! Hier ist das Ganze mehr als die Summe seiner Einzelteile, die Bezeichnung „Réserve“ mehr als berechtigt! Für uns ganz unangefochten eine, wenn nicht sogar die Referenz in dieser Kategorie. Daher nach wie vor eine unbedingte Kaufempfehlung für jeden, der ausgewogene

Ab sofort bis mindestens 2028+.

Allergene

Sulfite

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