

Perle de Lune Blanc / Domaine A. Berthet-Rayne

Herkunft:	Cairanne / AOP Cairanne (Südliches Rhôneal)
Traubensorten:	50 % Roussanne, 50 % Clairette.
Ertrag:	35 hl/ha, Handlese Während 12 – 18 Monaten wurden die Traubensorten je nach Jahrgang in neuen Barriques ausgebaut. (Eichenfass à 225 Liter)
Produktion:	kleine, limitierte Auflage von nur 845 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit:	6 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Glänzendes Goldgelb, funkelnd und reflektierend.

Nase:
Intensiv und elegante Nase – sehr parfümiert. Trotz langem Ausbau im Holz diskret und schmeichelnde Holznoten, die die Frucht unterstützen. Ein intensives und betörendes Bouquet nach gelben Früchten, süssliche Aprikosen, Pfirsiche und Mirabellen sind zu erkennen – wie wenn sie soeben frisch gepflückt wurden. Dazu vereinen sich die Frische von Verveine und ein Hauch Zitrone. Anschliessend übernehmen die kräftigeren Noten des Zitronenconfits und ein Hauch Holz sowie zum Abschluss noch der Duft nach Vanille und frischen Brioche – ein meisterliches Handwerk des Winzers.

Mund:
Perle de Lune ist im Gaumen tiefgründig und elegant, dennoch ausgewogen und gut ausbalanciert. Die Cuvée ist elegant und aussergewöhnlich, spielt mit Gegensätzen und überzeugt doch mit Ausgewogenheit und fülligem Körper. Trotz 18 Monaten im Holz ausgebaut, lässt die Cuvée die Holznoten sehr diskret durchscheinen. Abgerundet wird das exzellente Aromen-Spiel mit Aprikosen-Frucht-kompott und einer mineralischen Note – eine wirklich subtile Art, mit Gegensätzen von warmer Frucht und kalten Mineralien zu spielen und mit einer aussergewöhnlichen Frische den Genuss zu verlängern. Dieser Wein verlangt nach Herzblut und Freude an Aussergewöhnlichem. **Perle de Lune** widerspiegelt viel Charakter, ist eine Persönlichkeit und Rarität, die man nicht alle Tage findet!

Trinkempfehlung

Ein wunderbarer Apérowein, aber auch zu Fisch mit oder ohne Sauce, Krustentieren, Meeresfrüchten, weissem Fleisch und Geissenkäse mit Kräutern. Gilt als Rarität aus dem südlichen Rhôneal!

«On l'ouvrira sur des plats chics et travaillés mais aussi des poissons de rivière, une sauce citronnée ou safranées ou bien encore plus tard dans un ou deux ans sur une truite aux amandes, uns sandre, des feuilletés aux escargots ou encore une volaille terre/mer!»

Ausschanktemperatur: 12° C / Wein unbedingt karaffieren!