



PRÄSENTATION:

Im Jahre 1719 erstand der Königliche Rat Jean-Pierre du Pontet im Rahmen einer Versteigerung das Weingut Perganson, er selbst war bereits Besitzer zweier anderer Güter, Langoa und Canet. Nach seinem Tod erbte sein ältester Sohn, Herr Pontet de Canet, seine Besitzungen in Saint-Julien und sein jüngster Sohn, Herr Pontet-Perganson, sein Land und sein Schloss in Saint-Laurent. Die erste Notierung der Weine von Perganson durch den Weinmakler Lawton stammt aus dem Jahr 1742 und seitdem halten sie sich unverändert auf dem Niveau der später als Cinquième Crus classés klassifizierten Spitzenlagen. Der Name Larose stammt aus der Zeit um 1830, nachdem Henry Delarozé, Miterbe des zukünftigen Weinguts Gruaud-Larose in Saint-Julien, im Jahr 1815 Eigentümer von Perganson geworden war. Aus Pontet-Perganson wurde Larose-Perganson. 1986 ging das Weingut in den Besitz der Versicherungsgesellschaft Assurances Générales de France (Allianz) über, die felsenfest vom ungemeinen Potenzial des Terroir überzeugt war.

JAHRGANG:

Das Klima des Jahres 2011 lässt sich wie folgt zusammenfassen: Sommer im Mai und Juni, Frühling im Juli und August! Verdrehte Jahreszeiten mit doppelt so viel Regen im Juli und August wie im Mai und Juni. Ein recht frühzeitiger und ziemlich homogener Austrieb trotz starker Trockenheit in den Monaten März, April und Mai, gefolgt von einer relativ verteilten Blüte, die dennoch drei Wochen früher stattfand als normal.

WEINLESEBEGINN: 14. September

WEINBERG:

- 35 Hektar Rebfläche.
- **Böden:** Kiesböden aus der Günz-Kaltzeit (Quartär) und Kiesböden aus den Pyrenäen (Tertiär).
- **Pflanzdichte:** 70% mit 10.000 Rebstöcken pro Hektar. Ziel ist dabei die Erreichung einer optimalen Qualität durch geringe Erträge pro Rebstock.
- **Durchschnittsalter** der Rebstöcke: 35 Jahre.

REBSORTEN:

- 49% Cabernet Sauvignon, für Struktur, Bouquet und Frucht.
- 48% Merlot, für Rundheit und Fülle.
- 3% Petit Verdot, für Farbe, Struktur und Frische.

WEINBEREITUNG:

Traditionell, mit einer rund 3-wöchigen Maischegärung. 12- bis 18-monatiger Ausbau in Eichenfässern.

VERKOSTUNGSNOTEN:

Eine sehr dunkle rubinrote Farbe mit einigen intensiven purpurroten Reflexen. Nase reifer dunkler Früchte (Brombeeren und schwarze Johannisbeeren) mit schönen Röst- und Vanillenoten. Sehr komplett am Gaumen mit Fülle, Volumen, schöner Eleganz und Struktur. Ein Wein mit einem sanften und geschmeidigen Finale und schöner, kontrollierter Kraft. Zwei Stunden vor dem Servieren dekantieren. Zwischen 2015 und 2025 zu trinken. Seinen Höhepunkt wird der Wein gegen 2022 erreichen.

MEDAILLEN UND AUSZEICHNUNGEN:



GOLD MEDAL
CONCOURS AGRICOLE
PARIS 2013
(France)



GOLD MEDAL
CHALLENGE INTERNATIONAL
DU VIN 2014
(France)



GRAND GOLD MEDAL
MUNDUS VINI 2014

NOTIZEN
