Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Côtes du Rhône Blanc - 2023

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Ein Côtes-du-Rhône, der mit einer zarten Mineralität und den blumigen Aromen des Viognier aufwartet. Ein unprätentiöser Wein, der hervorragend zu geselligen Gelegenheiten gereicht werden kann.

BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der zwei Winzer Nicolas Jaboulet und Alexandre Caso aus dem Rhônetal, erzeugt Weine von Reben aus den nördlichen Lagen in einem zeitgenössischen und gleichzeitig zeitlosen Stil. Dabei stützt sich das Weingut stets auf außergewöhnliche Terroirs, die Alexandre Caso, ein Spezialist für die Terroirs des nördlichen Rhônetals, aufgespürt hat. Die Weine setzen auf einen wiederentdeckten Klassizismus, und die Suche nach perfekter Harmonie schon in jungem Alter ist das Leitmotiv für den Ausbau und die Cuvées. Der Wein stammt von Weinbergen rund um Vinsobres.

TERROIR

Junges Schwemmland kalkhaltigen Ursprungs von unterschiedlicher Ausprägung aufgrund der Flussläufe, steiniger Lehm-Kalksteinboden.

DER JAHRGANG

2023 war ein Jahr voller Kontraste, das große Besonnenheit und Erfahrung erforderte, um den Wetterunbilden zu trotzen. Auf den milden Winter folgte ein feuchtes Frühjahr, an das sich dann ein Sommer anschloss, der uns abwechselnd Hagelstürme und Trockenheit bescherte, bevor zwischen dem 17. August und dem 20. September die nicht ganz einfache Zeit der Lese stattfand. Ein permanentes Regenrisiko und Wetterberichte, die Wetterkapriolen erwarten ließen, machten es erforderlich, unser Vorgehen ständig neu anzupassen, damit wir Trauben von schöner Qualität und mit hoher Zuckerkonzentration zum optimalen Zeitpunkt ihrer phenolischen Reife lesen konnten. Am Ende der Lese wurde diese mühevolle, kleinteilige Arbeit mehr als belohnt: Dieser so besondere Jahrgang ist sehr vielversprechend und sämtliche Qualitätsindikatoren liegen in einem sehr schön ausgewogenen Verhältnis vor. Im Keller sind wir angenehm überrascht von der Frische der Weißweine. Die Terroirs sind gut mit der Trockenheit zurechtgekommen und zeigen eine herrliche Balance. Durch die niedrige Temperatur bei den Gärprozessen konnten wir die Aromenfülle erhalten. Die Rotweine benötigen eine lange Mazeration, um die ganze Essenz des Jahrgangs zu extrahieren. Die in der Ebene angebauten Weine sind knackig und fein, die Weine aus den Hanglagen heben sich durch ihre Dichte und ihr Leuchten ab, das ihnen der Granit verleiht. Nun beginnt die Zeit der Reifung, die Weine werden sich weiter verbessern und die Textur wird in unserem kühlen Weinkeller allmählich vielschichtiger werden.

STANDORT

Eridan bezieht sich auf den Namen, den die Rhône in der Antike hatte.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

01X2MD

ENTWICKLUNG
- Maischen der weißen Trauben und pneumatische Pressung
- Schönung des Mosts und Kühlung
- regulierte Gärung im großen Holzfass
- Reifung im Edelstahltank während 6 Monaten

REBSORTEN
Grenache blanc 60%, Viognier 30%, Marsanne 10%

VERKOSTUNG
Schöne, blassgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen. Der Wein verbindet Frische und Genuss und zeigt in der Nase eine verführerische Aromenvielfalt mit Noten von reifer Birne und kandierter Quitte, die durch eine Spur Anis noch betont wird. Am Gaumen ist er schön ausgewogen und rund mit herrlichen, leicht säuerlichen Aromen, die sich allmählich zu Aromen von Gebäck und saftigen Früchten weiterentwickeln. Der lang anhaltende Abgang weist eine angenehme Textur auf, die dem Wein Spritzigkeit verleiht.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Der Wein passt ganz hervorragend zu feinen, delikaten Speisen oder auch zu kräftigeren Aromen (Safran), gegrilltem Fisch oder auch einer Bouillabaisse.

SERVIEREN
Serviertemperatur 12°C. Sollte jung, innerhalb von 2 Jahren getrunken werden.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

01X2MD