



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Condrieu Blanc - 2018

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, Frankreich



BESCHREIBUNG

Die Weine aus Condrieu genießen seit Generationen einen sehr guten Ruf. Schon die Päpste in Avignon im 14. Jahrhundert fanden großen Gefallen an aromatischen Weißweinen. Jedoch blickt der Weinbau in Condrieu auch auf eine bewegte Geschichte mit vielen Rückschlägen zurück: Schwer gekennzeichnet durch den ersten Weltkrieg, die Wirtschaftskrise in den 1930ern und die Reblaus-Krise, musste man große Teile der Anbauflächen in Condrieu aufgeben. Als das A.O.C. Condrieu 1940 gegründet wurde, umfasste es nur 3 Gemeinden: Condrieu, Vérin und St. Michael. Die gesamte Anbaufläche betrug damals nur 170 ha. Etwas später, im Jahr 1967 wurde das Gebiet um noch vier Nachbarorte erweitert, und zwar: Chavanay, St. Pierre de Bœuf, Malleval und Limony. Im Jahr 1986 schlossen die Produzenten aus Condrieu ein Abkommen mit der INAO, durch welches die Appellation auf nur jene Lagen begrenzt wurde, welche über 300 Metern liegen, um die bestmögliche Qualität zu garantieren. Heute umfasst das A.O.C. Gebiet 262 ha.

TERROIR

Das Ursprungsgestein in Condrieu ist der Granit, der an der Oberfläche von Granitgeröll und Löss bedeckt ist. Dieser Boden ist ideal geeignet für die Viognier-Traube, und die auf Terrassen gepflanzten Reben profitieren von einer reichen Sonneneinstrahlung.

DER JAHRGANG

Nach einem heißen und ungewöhnlich trockenen Sommer beeindrucken die Weine durch ihre Opulenz, Konzentration und Vollmundigkeit. Durch den Reifeprozess werden die Weine gefälliger und ausgewogener.

STANDORT

Unser Wein kommt vom Coteau de Cherry und vom Coteau de Rozay. Der Granituntergrund der beiden Weinberge verleiht unserem Condrieu eine angenehme Frische und sorgt für Balance im Wein.

ENTWICKLUNG

Nach der Ganztraubenpressung folgt eine langsame Vergärung bei niedrigen Temperaturen (12 – 15 °C). 20 % des Weins reift in Holzfässern um dem Wein eine schöne Vollmundigkeit zu geben. Der Rest reift im Stahltank um die Aromen, die Frucht und die Frische im Wein zu erhalten.

REBSORTE

Viognier 100%

VERKOSTUNG

Um in diesem besonders warmen und sonnigen Jahr ein Maximum an Frische zu erhalten, wurde der Viognier frühzeitig gelesen. Teilweise in Holzfässern und teilweise in Edelstahltanks vinifiziert, zeigt sich der Wein sehr aromatisch, mit einer großartigen Spannung und delikaten Aromen von weißem Pfirsich akzentuiert von subtilen, holzigen Noten.

1/2



SERVIEREN

Den Wein jung trinken, als Apéritif mit ein paar Garnelen.
Trinktemperatur: 11-12°C.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Wine Spectator 94/100
"Inviting, with lush creamed apple, melon and star fruit notes, gilded liberally with heather and lemon curd flavors. The long finish is open and lilted in feel. Drink now through 2022."
Wine Spectator, 22/10/2019

