



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Cornas - 2018

AOC Cornas, Vallée du Rhône, Frankreich



BESCHREIBUNG

Die Erfolgsgeschichte der Weine aus Cornas geht bis ins 10. Jahrhundert zurück, als diese zum ersten Mal namentlich Erwähnung fanden. Sie genossen seit jeher große Beliebtheit beim hohen Adel Frankreichs und der ganzen Welt. Seit 1983 ist die Region ein A.O.C. Gebiet.

TERROIR

Der Großteil der Trauben stammt von einer Lage namens „les Eygats“. Auf Graniterrassen auf 250 Meter Höhe profitieren unsere Syrah-Reben von einer optimalen Sonneneinstrahlung durch ihre Ausrichtung nach Süden.

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

Die Appellation Cornas umfasst ausschließlich die Gemeinde Cornas im Département Ardèche. Diese kleine Anbauregion (90 ha) auf der rechten Seite des Rhône-Flusses produziert ausschließlich Rotwein.

ENTWICKLUNG

Unser Cornas wird auf der Maische bei kühlen Temperaturen vergoren um die Frucht im Wein zu erhalten. Während der ersten Tage nimmt man regelmäßige Remontage vor, dabei wird der Wein über den Tresterhut gepumpt. Gegen Ende der Maischestandzeit drückt man den Tresterhut vorsichtig unter, was man Pigeage nennt, um die Maische während der Vergärung in Bewegung zu halten. Anschließend reift der Wein für 15 Monate im Holzfass.

REBSORTE

Syrah 100%

VERKOSTUNG

Beeindruckend intensive, tiefrote Farbe. Zunächst zurückhaltend entwickelt sich die Nase erst allmählich und lässt herrliche Noten von sehr reifen schwarzen Früchten erkennen. Am Gaumen sind die Tannine kräftig und sehr aromatisch, weisen aber dennoch eine feine Textur auf, die dem Wein große Eleganz verleiht. Dieser rassige Wein wird sich in den kommenden Jahren voll entfalten.

SERVIEREN

Die Erfahrung hat uns gelehrt, dass Cornas ein sehr gutes Lagerpotenzial besitzt. Unser Cornas zeigt bereits nach 2 bis 3 Jahren im Keller seine wundervolle Eleganz und kann daher auch bereits verhältnismäßig jung genossen werden. Die optimale Trinktemperatur beträgt 17°C.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



16+

"Baked blackberry fruit, smooth tannins, moderate length."

Jancis Robinson, 01/10/2019

