



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Vin de France Rouge Syrah - 2023

Vin de France, VSIG, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Durch den mit einem Hauch Viognier verschnittenen Syrah entsteht ein Wein von großer Finesse und einer wunderbaren aromatischen Eleganz. Auf dem Granitterroir des nördlichen Rhônetales präsentiert sich die Cuvée als ausnehmend frischer und trinkfreudiger Wein.



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 Rhônetales, 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. Den überwiegenden Anteil dieser Cuvée liefern die Vins de Pays aus dem nördlichen Teil der Côtes du Rhône, von den Hängen der Ardèche und der Drôme.

TERROIR

Die Weinlage besteht aus jungen Weinstöcken, die im Durchschnitt ca. 15 Jahre alt sind und auf Terrassen oder in der Ebene angebaut werden.

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 mühevollen, kleinteiligen 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.



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 MÄßEN GENIEßEN.



STANDORT

Hier, zwischen den Städten Vienne und Valence, der Wiege des Syrah in Frankreich, entfaltet die Syrah-Rebe ihr ganzes Potenzial. Manche meinen, sie stamme aus der Stadt Shiraz im Iran und sei mit Kreuzfahrern nach Frankreich gekommen. Wieder andere sind der Auffassung, sie sei im 3. Jahrhundert zur Zeit des Römischen Reichs auf Betreiben von Kaiser Probus entstanden. Der Viognier wiederum stammt ursprünglich aus dem nördlichen Rhônetal, wie neueste wissenschaftliche Untersuchungen ergeben haben.

ENTWICKLUNG

- Kaltmazeration zur Entwicklung der Frucht
- Mazeration und Gärung für rund vierzehn Tage mit Remontage und dann Pigeage gegen Ende des Gärprozesses
- Ein Teil des Weins wird für 5 bis 6 Monate in Edelstahltanks ausgebaut. Auf diese Weise bleiben Frucht und Frische des Weins besser erhalten. Der andere Teil reift zeitgleich in großen Holzfässern, um das Herauslösen der Tannine zu unterstützen

REBSORTEN

Syrah, Viognier

VERKOSTUNG

Herrliche, tiefrote Farbe mit leuchtenden Reflexen. In der Nase ist der Wein sehr verführerisch, und ganz typisch für einen Syrah zeigt er Noten von kleinen roten Früchten, die sich behutsam mit einem Hauch Pfeffernoten mischen. Am Gaumen sehr rund und trinkfreudig bietet er weiche, seidige Tannine und eine angenehme Frische, die aufs Angenehmste den Abgang austariert. Ein aromatischer Wein, der jung getrunken werden sollte.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der Wein ist der ideale Begleiter für einfache Speisen oder auch gesellige Anlässe und passt zu Grillgerichten, weißem Fleisch, Wurstwaren oder Käse. Er passt ebenso zu einer etwas exotischeren und pikanteren Küche.

SERVIEREN

Serviertemperatur 16°C. Sollte jung, innerhalb von 2 Jahren getrunken werden.

