



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Vin de France Rouge Syrah - 2022

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

Nach einem außergewöhnlich heißen und trockenen Sommer begann die Weinlese bereits am 17. August mit der Lese der perfekt gereiften Weißweine noch so frühzeitig, dass die ganze natürliche Frische und Ausgewogenheit bewahrt werden konnten. Danach folgten die Rotweine, denen ein paar wohltuende Regenfälle zugutekamen und den letzten Schliff verliehen. Bei unseren Weinen der Lagen Crozes-Hermitage- und Brézème gaben wir einer kurzen Maischestandzeit den Vorzug vor der Extraktion, um die Knackigkeit der Syrah-Weine und die sehr zarte Frucht des Jahrgangs zu erhalten. Im Keller legten unsere Weine der Lagen Cornas, Saint-Joseph und Hermitage durch Pigeage (Unterstoßen des Tresterhutes) und Remontage (mehrfaches Durchmischen) während der dreiwöchigen Maischegärung an Kraft und Charakter zu. Nach dem Abziehen des Mosts erlaubt eine lange Reifung den Weinen, ihre Aromatik zu entwickeln, ihre Tannine zu verfeinern und an Fülle zu gewinnen. Bereits jetzt sind die Weine sehr schön ausgewogen, mit einem nicht zu hohen Alkoholgehalt und viel Tiefe.

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.

1/2



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.



G102FD

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 95%, Viognier 5%

VERKOSTUNG

Herrliche, dunkelrote Farbe. Der Wein zeigt die für einen Syrah charakteristische Nase mit einer Mischung von Lakritz-, Gewürz- und Pfeffernoten sowie Aromen von kleinen roten und schwarzen Früchten. Dank einer schönen Frische weist er ein perfektes Gleichgewicht zwischen Trinkfreudigkeit und Konzentration auf mit weichen, seidigen Tanninen am Gaumen und Aromen von Sauerkirsche, Gewürzen und Veilchen.

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.

