



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage - 2017

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich

BESCHREIBUNG

Die Terroirs der Appellation Crozes-Hermitage unterscheiden sich signifikant zwischen den Steilhängen im Norden, bei Tain l'Hermitage einerseits, und den flacheren Lagen der südlichen Dörfern auf den andererseits.

TERROIR

Wie in der angrenzenden Region Hermitage findet man auch im Norden von Crozes-Hermitage steile Granithänge. Ganz im Gegensatz dazu der Süden, welcher von weiten Schotterlagen geprägt ist. Sie neigen sich dem Süden zu und profitieren vom regelmäßigen Mistral.

Dank des komplexen Terroirs weisen die Grundweine je nach Herkunft unterschiedliche Eigenschaften auf, welche sich im fertigen Wein schlussendlich perfekt ergänzen.

DER JAHRGANG

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

STANDORT

Mit etwas mehr als 1300 ha ist Crozes Hermitage die flächengrößte Appellation der nördlichen Rhône. Sie liegt am linken Ufer des Flusses und umfasst 11 Gemeinden.

ENTWICKLUNG

Die Maische wird bei niedrigen Temperaturen vergoren, was es ermöglicht den Gärungsprozess zu kontrollieren. Während der circa 20-tägigen Maischestandzeit wird zu Beginn der Wein umgepumpt. Später gegen Ende des Gärungsprozesses wird der Tresterhut nur noch behutsam untergehoben um die Maische in Bewegung zu halten. Der Wein reift für 10 Monate in Eichenfässern und danach für 6 weitere Monate im Stahltank.

REBSORTE

Syrah 100%

VERKOSTUNG

Wunderschöne purpur-rote und dichte Farbe.

In der Nase entwickelt der Wein frische Aromen von Veilchen und roten Beeren, außerdem einen Hauch von Mineralität und pfeffrigen Tönen.

Am Gaumen eine Ausgewogenheit von Frische und Fülle, zeigt der Wein seidige Tannine und wunderschöne Aromen von Lakritze, roten Beeren und Veilchen. Die perfekte Kombination aus Harmonie und Substanz.

SERVIEREN

Servieren Sie den Crozes-Hermitage Rouge kühl, bei ca. 16°C. Mit seiner sehr präsenten Fruchtnote passt er hervorragend zu gegrillten Speisen.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Decanter 90/100

"From young vines from the southern Terrace de Chassis section of Crozes-Hermitage on clay-limestone soils, aged in triconic oak vats. The focus of this wine is on the succulent red fruit, backed up by liquorice and gentle spice, and a lovely sense of balance. This is subtle, enticing and unfussy, with tannins that tread lightly but with purpose. Due to be bottled in late September."

Decanter, 06/09/2018

JEB DUNNUCK 90/100

"The 2017 Crozes Hermitage sports a saturated purple color as well as a big mouthful of blackberry and black cherry fruits, incense, and peppery herb aromas and flavors. It has good acidity, medium body, present tannins, and plenty of length, all making for an outstanding, high-quality wine that will keep for 6-7 years."

Jeb Dunnuck, 20/12/2018



90-92/100

"With a bit more stuffing and texture than the charming 2016, the 2017 Crozes-Hermitage Maison les Alexandrins should prove to be superior. There's an herbal, grassy note on the nose but also potent black cherry fruit. It's full-bodied, with a creamy, plush texture on the mid-palate that turns velvety on the long finish."

Wine Advocate, 28/12/2018

JAMES SUCKLING.COM

89/100

"Some reductive aromas here that need some air to blow clear. Then, plums and berries around abound. The palate has very plush feel; open-knit tannins carry ripe, fleshy fruit flavors. Drink or hold."

James Suckling, 10/11/2019



90/100

"Deep ruby. Smoke-accented dark berry, olive and candied violet aromas are lifted by a spicy pepper nuance. Supple and broad on the palate, offering bitter cherry, cassis, licorice and cracked pepper flavors. In a fruit-forward style, with dusty tannins building slowly on a spicy, persistent finish."

Vinous, 01/09/2019

Wine Spectator

93/100

"Plush and smoky, with smoldering bay leaf and tobacco notes amid steeped plum and blackberry fruit flavors. Black tea and sanguine elements curl through the seductive finish. Best from 2020 through 2027."

Wine Spectator, 01/10/2019

