Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Côte Rôtie Rouge - 2022

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Der ungekrönte Star der Appellation Côte-Rôtie ist der Syrah, der diesem Wein seine bemerkenswerte Kraft und Komplexität verleiht. Ein eleganter Wein mit samtigen Tanninen, perfekt ausbalanciert, mit Aromen von schwarzen, rauchigen Früchten, die seine herrliche Struktur noch unterstreichen.

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 Rhônetals, 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. Unsere Weinlagen liegen größtenteils im Süden der Appellation in den Gebieten Côte Blonde und Coteau de Tupin.

TERROIR

Das Muttergestein Granit ist an manchen Stellen von Schiefer bedeckt, aber auch von Sand und Kalksteinböden.

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

Côte-Rôtie ist seit 1940 eine Appellation mit geschützter Herkunftsbezeichnung des nördlichen Rhônetals. Am rechten Rhône-Ufer beeinflussen die extremen Steilhänge der Appellation den Charakter der Weine der Côte-Rôtie, die teilweise eine Neigung von mehr als 60 Grad aufweisen. Die sehr schmale Weinlage ist mit Rebstöcken auf großen Terrassen bepflanzt, auf denen nur einige Dutzend Weinstöcke stehen. Die nur wenige Kilometer von Lyon liegende Appellation ist die nördlichste des Rhônetals.

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.

ID14ID

ENTWICKLUNG
Unsere Absicht ist es, sowohl rassige, elegante als auch finessenreiche Weine zu erzeugen.
- Mazeration und Gärung für rund zwanzig Tage mit Remontage in den ersten Tagen und dann Pigeage gegen Ende des Gärprozesses
- Reifung über 15 Monate in einjährigem Barrique und Demi-Muids-Eichenfässern

REBSORTEN
Syrah 98%, Viognier 2%

VERKOSTUNG
Schöne intensive, tiefrote Farbe. Von großer Finesse in der Nase zeigt der Wein eine herrliche Aromenvielfalt mit Aromen von Brombeere, Gewürzen und Pfeffer, die sich behutsam mit leicht rauchigen Noten verbinden. Am Gaumen setzt sich der elegante Eindruck fort mit einer dichten und weichen Textur und deutlich wahrnehmbaren, aber bemerkenswert finessenreichen und seidigen Tanninen. Er ist perfekt ausgewogen durch die schöne Frische, die an das Granit-Terroir erinnert, das sich im unglaublich langen Abgang zeigt. Ein ausgesprochen finessenreicher Wein.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Der Wein ist ein hervorragender Begleiter für ein zartes und schmackhaftes Lammgericht.

SERVIEREN
Den Wein mindestens eine Stunde vor dem Genuss dekantieren, Serviertemperatur 17°C. Sollte jung getrunken 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 MAßEN GENIEßEN.