



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins - Terrasses de l'Eridan

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, Frankreich



Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Der Terrasses de l'Eridan Rouge ist ein frischer, leichter Wein mit schönen Aromen von frischen Früchten. Am Gaumen zeigt er sich rund und ist mit seinen weichen Tanninen ein idealer Begleiter bei geselligen Anlässen. Der Côtes-du-Rhône par excellence, leicht zugänglich.

BESCHREIBUNG

Maison les Alexandrins, ein Zusammenschluss der drei Winzer Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel 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 Rhônets, 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. Die Syrah-Trauben stammen aus der Region um Vinsobres und verleihen dem Wein einen für das nördliche Rhonetal typischen Charakter. Die Grenache-Trauben wachsen im Herzen des südlichen, vom mediterranen Klima geprägten Rhônets und lassen ihm einen typisch provenzalischen Ausdruck zuteilwerden lässt.

TERROIR

Das Terroir besteht aus unterschiedlichen Böden, mal lehmige Kalksteinböden mit Kiesel, dann wieder kiesig-lehmig. Die Reben werden auf Terrassen angepflanzt, die reich an Quarz und mergelhaltigem Kalkstein sind.

DER JAHRGANG

Nach einem milden Winter und Frühjahr erschienen die Bedingungen perfekt – bis der 15. Juli kam: Ein Hagelsturm zerstörte einen großen Teil der Weinberge von Crozes-Hermitage. Dann kam die Hitzewelle im Sommer, einer der heißesten des letzten Jahrzehnts, sodass einige Trauben verbrannten. Die gute Arbeit des Teams hat glücklicherweise den geretteten Teil des Weinbergs in einem außergewöhnlichen Zustand erhalten. Und wenn die Natur auch manchmal hart zu den Menschen ist, so zeigt sie sich oft gnädig. Die Lese verlief perfekt und wenn auch die Mengen begrenzt waren, so verspricht dieser Jahrgang doch wunderbar zu werden, trotz eines klimatisch und moralisch komplizierten Jahres. Die Jahre, die mit 9 enden, bleiben stets in Erinnerung der Winzer und auch der aktuelle Jahrgang scheint diese Regel nicht zu durchbrechen.

STANDORT

Eridan bezieht sich auf den Namen, den die Rhône in der Antike hatte.

ENTWICKLUNG

- Sortiertes und entrapptes Lesegut
- Weinbereitung in Edelstahltanks und im Holzfass
- Reifung teilweise im großen Holzfass und im Edelstahltank während 8 Monaten



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.



JXHFX

REBSORTEN

Grenache 60%, Syrah 40%

VERKOSTUNG

Dieser Wein präsentiert sich in der Nase mit intensiven Noten von kleinen, roten Früchten und leicht pfeffrigen Noten. Seidig und elegant am Gaumen weist er schmelzende und zarte Tannine auf. Er passt hervorragend zu rotem Fleisch, einem kräftig gewürzten Gericht oder zu Käse und sollte innerhalb der nächsten zwei Jahre getrunken werden.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Rindfleisch, Lamm, Geflügel an Sauce, Grillgerichte.

SERVIEREN

Serviertemperatur: 18°C. Sollte innerhalb von 5 Jahren getrunken werden.

