



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 Rhonets 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 Jahr 2019, in dem wir Hagelschäden erlitten hatten, mussten wir die Rekonvaleszenz unseres Weinbergs mit sanften, ergänzenden Nährstoffen unterstützen. Das Jahr 2020 war daher in technischer Hinsicht ein Jahr, das Fingerspitzengefühl erforderte, zumal das Wetter einige Überraschungen bereithielt. Der Frühling war überraschend heiß und trocken. An einen Juni, der uns eine kurze Pause mit einigen sehr willkommenen Regenfällen bescherte, schloss sich ein trockener Sommer an, der dies auch bis zur Lese blieb. Ein sehr starker Befall mit falschem Mehltau zu Beginn des Jahres, regelmäßig auftretende, unberechenbare Winde, dann zur Jahresmitte ein starker Befall mit echtem Mehltau und große, sengende Hitze – uns blieb nichts erspart und es kostete uns enorme Kraftanstrengungen, um mit all dem zurechtzukommen. Glücklicherweise haben die wenigen Regenfälle, recht kühle Nächte und Tau am frühen Morgen dafür gesorgt, dass die Weinstöcke nicht allzu sehr unter der Sommerhitze litten, und all unsere Mühen scheinen durch den sich abzeichnenden großen Jahrgang belohnt zu werden. Um die größte Hitze zu meiden, begannen wir schon morgens um 6 Uhr mit der Lese, so dass wir die noch kühlen Trauben ernten konnten. Die Weinlese selbst begann mit den Weißweinen am 19. August, dann folgten die Rotweine bis zum 16. September. Die ersten Verkostungen zeigen aromatische Weine mit viel Frische und einem Alkoholgehalt von nur selten über 13,5°. Nach all diesen unerwarteten Wendungen und Zwischenfällen bringt das Jahr 2020 einen Jahrgang hervor, der nach den sonnenreichen Jahrgängen 2018 und 2019 zu seinen Ursprüngen zurückkehrt und ganz typisch für die "Nord-Rhône" ist.

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

REBSORTEN

Grenache 60%, Syrah 40%

VERKOSTUNG

Schöne, intensive, tiefrote Farbe. Die Nase dieses Weins ist sehr ausdrucksstark, ein typischer Côtes du Rhône eben, mit Noten von Pfeffer, Gewürzen und schönen roten, leicht marmeladigen Früchten. Am Gaumen kommt die ganze geschmackliche Wucht eines sonnenverwöhnten Weins mit deutlich wahrnehmbaren Tanninen zum Ausdruck, die dennoch schön ausgewogen sind, und mit zarten, unwiderstehlichen Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Ein verführerischer Wein, bei dem man den Süden schmeckt.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Rindfleisch, Lamm, Geflügel an Sauce, Grillgerichte.

SERVIEREN

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

