



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage - 2019

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 milden Winter und Fru?hjahr 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

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

Die Cuvée weist eine schöne, tiefviolette Farbe auf. Die Nase ist betörend und komplex, sie entwickelt Aromen von roten Früchten, Gewürzen und leicht rauchigen Noten. Der Wein ist perfekt ausbalanciert, und am Gaumen explodieren die roten Früchte förmlich und verwandeln sich in Noten von Sauerkirsche und Lakritze.

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

JEB DUNNUCK

92/100

"Lots of cassis, black raspberry, spice, and peppery herb notes emerge from the 2019 Crozes-Hermitage, a clean, medium to full-bodied, beautifully balanced Crozes-Hermitage that has ripe tannins and a great finish. It's a delicious mouthful of a Crozes to drink over the coming decades."

Jeb Dunnuck, 17/02/2022

Wine Spectator

92/100

"Bright and juicy, with a very inviting mix of dark cherry and cassis notes laced with a light chalky minerality. Violet and savory notes dot the finish. Drink now through 2028."

Wine Spectator, 31/10/2021

