Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins, AOC Côtes du Rhône, Blanc, 2022

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, Frankreich

Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Ein Côtes-du-Rhône, der mit einer zarten Mineralität und den blumigen Aromen des Viognier aufwartet. Ein unprätentiöser Wein, der hervorragend zu geselligen Gelegenheiten gereicht werden kann.

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. Der Wein stammt von Weinbergen rund um Vinsobres.

TERROIR

Junges Schwemmland kalkhaltigen Ursprungs von unterschiedlicher Ausprägung aufgrund der Flussläufe, steiniger Lehm-Kalksteinboden.

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

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

ENTWICKLUNG

- Maischen der weißen Trauben und pneumatische Pressung
- Schönung des Mosts und Kühlung
- regulierte Gärung im großen Holzfass
- Reifung im Edelstahltank während 6 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.

LIFM5D

REBSORTEN
Grenache blanc 60%, Viognier 30%, Marsanne 10%

VERKOSTUNG
Von schöner tiefgoldener Farbe mit leuchtenden Reflexen. Die Nase zeigt sich komplex und präzise mit verführerischen Aromen von sehr reifen Früchten, von kandierter Orange und Ingwer. Am Gaumen ist schön ausgewogen: Zunächst frisch, lebendig und spannungsreich wird er nach und nach körperreicher und runder und zeigt Noten von kandidierten Früchten. Langer Abgang, der von einem Hauch Bitterkeit getragen wird.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Der Wein passt ganz hervorragend zu feinen, delikaten Speisen oder auch zu kräftigeren Aromen (Safran), gegrilltem Fisch oder auch einer Bouillabaisse.

SERVIEREN
Serviertemperatur 12°C. Sollte jung, innerhalb von 2 Jahren 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.

LIFM5D