



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Les Alexandrins - Crozes-Hermitage Blanc - 2019

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich

Die Geschichte der Appellation Crozes-Hermitage ist jünger als jene der benachbarten Appellation Hermitage. Erst Anfang des 20. Jahrhunderts hat man hier damit begonnen, Wein zu kultivieren.

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 andererseits.

TERROIR

Der Wein stammt von durchschnittlich 20 Jahre alten Marsanne-Reben. In unserem Crozes-Hermitage treffen Finesse und Mineralität der Granitböden von „Les Pends“, auf eine Vollmundigkeit und Länge, welche der Beitrag der Kiesböden rund um die Gemeinde von Chanos Curson 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

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. In den beiden Orten Mercol und Chanos Curson findet man die wohl berühmtesten Lagen für den Anbau des Crozes-Hermitage Blanc.

REBSORTEN

marsanne blanche 65%, Roussanne 35%

SERVIEREN

Der Crozes-Hermitage Blanc eignet sich in seiner Jugend perfekt als Aperitif zu Krabben oder Meeresfrüchten sowie als Begleitung zu Gerichten mit gegrillten Meeresfisch und Geflügel.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

92/100

"Silky-textured and fresh with juicy, tangy and clean flavors; lush and ripe with long, rich style; a lovely white Rhône wine."

Blue Lifestyle, 01/01/2021



91/100

"A pleasantly grassy tang of green almond mingles into smoke and toast in this moderately full-bodied blend of 60% Marsanne and 40% Roussanne. Matured only partially in oak, it's a svelte white marked by crisp grapefruit and red-apple favors. Best enjoyed now-2025."

Wine Enthusiast, 01/04/2022



93/100

"Juicy and still just a bit compact, with chamomile, honeysuckle and verbena notes leading off for a core of lively white peach, star fruit and yellow apple favors. Quinine hint on the finish. Marsanne and Roussanne. Drink now through 2025."

Wine Spectator, 31/10/2021

