



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Syrah - 2017

Vin de France, VSIG, Frankreich



Die richtige Mischung macht's. Das ist das Geheimnis des Hauses Nicolas Perrin.

Das Zusammenspiel der Vielfalt und der Komplexität des Terroirs verleiht unserem Syrah-Viognier eine perfekte Ausgewogenheit und garantiert großen Trinkgenuss.

BESCHREIBUNG

Es ist bekannt, dass Syrah seine (französische) Herkunft zwischen Vienne und Valence hat. Eine Theorie besagt, dass die Rebe in der iranischen Stadt Shiraz ihren Ursprung hat und von dort nach Frankreich kam. Andere glauben, dass es die Kreuzritter waren, die zu Zeiten des römischen Reiches den Syrah nach Frankreich brachten. Erst kürzlich haben Studien bestätigt, dass der Viognier genau hier, an der nördlichen Rhône seinen Ursprung hat.

TERROIR

Der Unterboden am rechten Rhône-Ufer besteht aus Primärgestein, in erster Linie Gneiss und Granit aus historischem Vulkangestein des Zentralmassivs. Der Boden darüber besteht aus sand- und tonhaltiger Erde sowie Granitgestein. Das Granitgestein macht die Weine, die darauf wachsen kräftig, animalisch und mineralisch. Das Terroir auf dieser Seite des Flusses unterscheidet sich maßgeblich vom linken Ufer: Hier kann man sowohl Granitböden finden, als auch die bekannten Galets Roulés, die von der Rhone in der Eiszeit angespült wurden. Diese großen Runden Steine fungieren als optimale Wärmespeicher. Klimatisch liegt die Region zwischen dem semikontinentalen Klima der Burgund und dem mediterranen Klima der Provence. Im nördlichen Rhone Tal treffen zwei extreme Gegensätze aufeinander: Kontinentale Winter mit großer Kälte, häufigen Niederschlägen und viel Wind und typisch provenzalische Sommer mit Hitze, Gewitter und wenig, aber starkem Wind. Dank diesen klimatischen Unterschieden entwickelt der Syrah hier intensive Frucht- und Gewürzaromen mit einer wunderbar intensiven Aromatik.

DER JAHRGANG

Nach einem heißen und ungewöhnlich trockenen Sommer beeindrucken die Weine durch ihre Opulenz, Konzentration und Vollmundigkeit. Durch den Reifeprozess werden die Weine gefälliger und ausgewogener.

STANDORT

Die Trauben für den Syrah kommen großteils von Weingärten aus Ardèche und aus dem Departement Drôme. Die Reben haben ein Durchschnittsalter von 15 Jahren und sind auf Terrassen oder in der Ebene gepflanzt.

ENTWICKLUNG

Unser Syrah auf der Maische bei kühlen Temperaturen vergoren um die Frucht zu erhalten. Während der ersten Tage des Prozesses wird der Wein regelmäßig umgepumpt. Gegen Ende der ca. 15-tägigen Maischestandzeit hebt man den Tresterhut dann vorsichtig unter, um das Maischegemisch in Bewegung zu halten bis der Wein völlig durchgegoren ist. Ein Teil des Weines reift für 5 bis 6 Monate im Stahltank, der andere Teil in großen Eichenbottichen.



REBSORTEN

Syrah 95%, Viognier 5%

VERKOSTUNG

Dieser 2017er Jahrgang ist gleichzeitig fruchtig und vollmundig, mit Aromen roter Beeren (Johannisbeere, Erdbeere, Brombeere) und einer schönen Ausgewogenheit und Frische am Gaumen. Der Wein ist perfekt ausgewogen, mit eingebundenen Tanninen und einem schönen Finale mit Aromen reifer Früchte und Gewürznoten.

SERVIEREN

Dieser unkomplizierte Wein soll bereits in seiner Jugend getrunken und bei 16°C serviert werden.

Der Syrah ist der perfekte Wein für einen unkomplizierten Abend unter Freunden. Man serviert ihn gerne an Grillabenden oder zur Jause, auch zu pikanten oder Speisen ist er ein wunderbarer Begleiter.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Decanter 88/100

"This wine tells you so much about Maison Les Alexandrin's approach to winemaking – it's marketed as 100% Syrah to keep things simple but in fact contains a 5% slice of Viognier to ensure great taste and an easy-drinking style. The 6ha of vines for this wine are in the southern part of Crozes-Hermitage as it just crosses into Vin de Pays. Spiced pepper notes add interest to the cherry and raspberry fruits, with an upward tickle of minerality on the finish; this bounces through the palate."

Decanter, 06/09/2018



88/100

"Deep violet. Ripe dark berries and a hint of olive on the nose and in the mouth. In a jammy, lush style, showing good depth and a hint of menthol on the warm, broad finish, which shows just a hint of supple tannins."

Vinous, 01/09/2019

