



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE



Maison Nicolas Perrin Syrah Viognier - 2013 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

Die beiden Rebsorten Syrah und Viognier vereinen sich in einer Cuvée mit einer besonders feinen, eleganten Aromatik. Die Granitböden des nördlichen Rhône Tales verleihen dem Wein zusätzlich eine schöne Frische. Die Hitze und Trockenheit im Jahr 2011 und die damit zusammenhängende Reife der Trauben geben dem Wein eine warme Note am Gaumen. 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, Gewittern und wenig, aber starkem Wind. Dank diesen klimatischen Unterschieden entwickelt der Syrah hier intensive Frucht- und Gewürzaromen mit einer wunderbar intensiven Aromatik.



DER JAHRGANG

Während des Winters 2013 gab es Unmengen an Regen, was den Grundwasserspiegel auffüllte.

Im April waren die Temperaturen ungewöhnlich heiß, fielen jedoch im Mai erheblich ab (durchschnittlich 9 bis 10°C weniger als gewöhnlich). Zu dem kühleren Klima kamen erhebliche Niederschläge am Ende des Monats, welche die Blüte der Reben verzögerten.

Das schöne Wetter kam Ende Juni zurück und trotz des launischen Frühlings, sowie der leicht verspäteten Blüte, sahen die neuen Triebe gesund und vielversprechend aus.

Der Sommer war zweifältig: Im Juli alternierte das Wetter zwischen trocken, mit sonnigen Abschnitten, und Stürmen (einschließlich etwas Hagel). Der August war ein heißer und trockener Monat.

Die angehäuften Verspätungen merkten wir während der Lesezeit, da wir erst um den 25. September herum damit begannen. Die Reife war sehr gleichmäßig, abhängig von der Appellation, dem Terroir und den Höhenlagen.

STANDORT

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

ENTWICKLUNG

Unser Syrah-Viognier 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 durchgoren ist. Ein Teil des Weines reift für 5 bis 6 Monate im Stahltank, der andere Teil in großen Eichenbottichen.

REBSORTEN

Syrah 92%, Viognier 8%

VERKOSTUNG

Unser Syrah-Viognier hat eine leuchtend rote Farbe und in der Nase sind deutlich rote Früchte, Blaubeeren und Gewürzaromen zu erkennen. Am Gaumen zeigt er sich frisch, lebendig und mineralisch. Mit einer runden Tanninstruktur und lebendiger Säure ist er perfekt ausgeglichen und zugänglich, sodass man ihn gleich nach dem Öffnen genießen kann.

SERVIEREN

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

Der Syrah-Viognier 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.

