



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Côtes du Rhône Rouge - 2023

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, Frankreich



Maison les Alexandrins - moderner Ansatz und zeitgenössischer Stil. Der Terrasses de l'Eridan Rouge ist ein frischer, leichter Wein mit schönen Aromen von frischen Früchten. Am Gaumen zeigt er sich rund und ist mit seinen weichen Tanninen ein idealer Begleiter bei geselligen Anlässen. Der Côtes-du-Rhône par excellence, leicht zugänglich.

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. Die Syrah-Trauben stammen aus der Region um Vinsobres und verleihen dem Wein einen für das nördliche Rhonetal typischen Charakter. Die Grenache-Trauben wachsen im Herzen des südlichen, vom mediterranen Klima geprägten Rhonetals und lassen ihm einen typisch provenzalischen Ausdruck zuteilwerden lässt.

TERROIR

Das Terroir besteht aus unterschiedlichen Böden, mal lehmige Kalksteinböden mit Kiesel, dann wieder kiesig-lehmig. Die Reben werden auf Terrassen angepflanzt, die reich an Quarz und mergelhaltigem Kalkstein sind.

DER JAHRGANG

2023 war ein Jahr voller Kontraste, das große Besonnenheit und Erfahrung erforderte, um den Wetterunbilden zu trotzen. Auf den milden Winter folgte ein feuchtes Frühjahr, an das sich dann ein Sommer anschloss, der uns abwechselnd Hagelstürme und Trockenheit bescherte, bevor zwischen dem 17. August und dem 20. September die nicht ganz einfache Zeit der Lese stattfand. Ein permanentes Regenrisiko und Wetterberichte, die Wetterkapriolen erwarten ließen, machten es erforderlich, unser Vorgehen ständig neu anzupassen, damit wir Trauben von schöner Qualität und mit hoher Zuckerkonzentration zum optimalen Zeitpunkt ihrer phenolischen Reife lesen konnten. Am Ende der Lese wurde diese mühevollen, kleinteilige Arbeit mehr als belohnt: Dieser so besondere Jahrgang ist sehr vielversprechend und sämtliche Qualitätsindikatoren liegen in einem sehr schön ausgewogenen Verhältnis vor. Im Keller sind wir angenehm überrascht von der Frische der Weißweine. Die Terroirs sind gut mit der Trockenheit zurechtgekommen und zeigen eine herrliche Balance. Durch die niedrige Temperatur bei den Gärprozessen konnten wir die Aromenfülle erhalten. Die Rotweine benötigen eine lange Mazeration, um die ganze Essenz des Jahrgangs zu extrahieren. Die in der Ebene angebauten Weine sind knackig und fein, die Weine aus den Hanglagen heben sich durch ihre Dichte und ihr Leuchten ab, das ihnen der Granit verleiht. Nun beginnt die Zeit der Reifung, die Weine werden sich weiter verbessern und die Textur wird in unserem kühlen Weinkeller allmählich vielschichtiger werden

1/2



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.



XIDNFD

STANDORT

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

ENTWICKLUNG

- Sortiertes und entrapptes Lesegut
- Weinbereitung in Edelstahltanks und im Holzfass
- Reifung teilweise im großen Holzfass und im Edelstahltank während 8 Monaten

REBSORTEN

Grenache, Syrah

VERKOSTUNG

Schöne, tiefgründige, rubinrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen. Die kräftige Nase weist eine intensive Aromatik auf mit Aromen von vollreifen schwarzen Früchten, die durch Gewürznoten behutsam betont werden. Am Gaumen ist der Wein elegant mit einer samtigen Textur und feinen Tanninen, köstlichen Aromen von schwarzen Früchten und sehr schön ausgewogen dank der genau richtigen Menge an Säure, die Frische und Energie beisteuert. Der lange, sehr harmonische Abgang zeigt schließlich die für den Syrah typischen Garrigue-Noten.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Rindfleisch, Lamm, Geflügel an Sauce, Grillgerichte.

SERVIEREN

Serviertemperatur: 18°C. Sollte innerhalb von 5 Jahren getrunken werden.

