

Maison les Alexandrins Crozes-Hermitage Rouge

Maison Les Alexandrins verbindet traditionelles Winzerwissen der Rhône mit moderner Präzision. Die Syrah-Trauben stammen aus den granit- und kiesgeprägten Lagen von Crozes-Hermitage, die für würzige, strukturierte und zugleich zugängliche Weine bekannt sind.

Vinifikation

Kaltmazeration zur Aromenerhaltung, temperaturkontrollierte Gärung, Reifung im Edelstahl und im großen Holzfass, um Frische und Struktur auszubalancieren.

Verkostungsnotizen

Aromen von Brombeeren, Schwarzkirschen, Veilchen und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen saftig und strukturiert, mit feinen Tanninen und würzigem Abgang.

Speisebegleitung

Ideal zu gegrilltem Fleisch, mediterranen Eintöpfen oder gereiftem Käse.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Geschmack	trocken
Passt zu	vegetarische Küche, rotes Fleisch, mediterrane Küche, gegrillter Fleisch, gereifter Käse
Verschlusstyp	Korken
Alkoholgehalt	13,00%
Rebsorte	Syrah
Region	Rhone
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Perrin et Fils S.A.
Route de Jonquieres 84100 Orange Frankreich