

 **Alône**

# Rosé VdF

 2021, 1500 ml

 Frankreich, Provence

 9910210703

 Cinsault, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Cracker mit grüner und schwarzer Oliventapenade**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Bohneneintopf mit Cassoulet**

(Fleisch)

**Gegrillte Sardellen mit Olivenöl, Rosmarin, Thymian  
und Olivenöl**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.04.2024

Informationen zur Geschichte des Weines:

Jedes Mal, wenn Pascale Jourdan und Christian Ott an dem alleinstehenden Baum vorbeikamen, wurden sie von dieser prächtigen Eiche am Eingang des Weinguts fasziniert. Das Vorhandensein dieses mehrere Jahrhunderte alten Baumes auf so sandigem Boden verhiess die einzigartige Qualität eines Terroirs. 20 Jahre später erwarben sie diesen faszinierenden Ort, um ihr Weingut zu gründen. Pascale und Christian möchten sich von Konventionen befreien. Als leidenschaftliche Winzer seit 25 Jahren schaffen sie einzigartige und identitätsstiftende Weine, die von einem außergewöhnlichen Terroir leben. Auf der Domaine Alône schreiben sie nun ihre eigene Geschichte. Dort, in völliger Freiheit, stellen sie Weine her, die aus naturnahem Weinbau stammen. Neben dem Weingut fließt ein kleiner Fluss, die Lône. Als sie nach einem Namen für den Wein suchten, dachten sie sofort an ein Wortspiel und fügten dem Namen des Flusses ein "a" hinzu: Alône – das englische Wort für "allein" – veranschaulichte ihren Ansatz auf wunderbare Weise. Alône ist auch eine Anspielung auf den Urgroßvater, der 1896 allein und völlig unbekannt seinen Weinberg in Südfrankreich angelegt hat.

Details zum Ausbau:

Jeder Weinberg wird individuell behandelt, mit einem den Saftfluss respektierenden Schnitt, Blattbehandlungen auf der Grundlage von Spurenelementen und Düngemitteln, die nach genauen Bodenanalysen konzipiert wurden. Die Cinsault-, Grenache- und Syrah-Trauben werden von Hand gelesen und gekühlt, um Oxidation zu vermeiden. Die Aufteilung der Rebsorten gestaltet sich wie folgt: 68 % Grenache, 25 % Cinsault, 7 % Syrah. Die ganzen Trauben werden gepresst und der Saft gemischt, um Farbe und Aromen zu extrahieren. Anschließend erfolgt die parzellenweise Vinifizierung mit einheimischen Hefen. Der Ausbau der Weine auf der Feinhefe erfolgt in Edelstahltanks, Keramik- und Porzellankugeln, die die Reinheit der Frucht zum Vorschein bringen.

Farbe:

Zartes Apricot mit silbrigen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase: Der 2021er Alône Rosé duftet dezent nach Pfirsich, hellen roten Früchten, Zitrusfrüchten und Honigmelone. Dezentere Blütennoten und ein Hauch Anis sind ebenfalls mit von der Partie.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er saftig und kraftvoll, seine feine Fruchtsüße paart sich mit pikanter Würze und belebender Säure. Der lange Nachhall ist von einer salzigen Note geprägt. Die Gerichte, die diesen besonderen Wein begleiten dürfen, dürfen gerne die Intensität der Provence widerspiegeln.