

 **Alône**

Rosé "SABLE" VdF

 2023, 750 ml

 Frankreich, Provence

 9910210700

 Cinsault, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 4.8 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Cracker mit Tomatenpesto (vegan)

Honigmelone mit gerösteten Garnelen

Sardellen vom Grill mit Zitrone und Olivenöl

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.05.2025

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 gefesselt. Das Vorhandensein dieses mehrere Jahrhunderte alten Baumes auf einem so sandigen 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 bis zum Äußersten. 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 wir uns sofort ein Wortspiel aus und fügten dem Namen des Flusses ein "a" hinzu: Alône - das englische Wort für "allein" – veranschaulichte Ihren Ansatz auf wunderbare Weise. Alône auch eine Anspielung auf den Urgroßvater von, 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, gekühlt um eine 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 ein gemaischt, 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 Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2023er Alône Rosé duftet betörend nach Pfirsich, süßen hellen und roten Beeren und dem Fruchtfleisch der Sauerkirsche. Das charmante Aroma von Honigmelone und ein Hauch Mandeln und Anis verleihen ihm einen verführerischen Anstrich.

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 gerne die Intensität der Provence widerspiegeln. Man fängt beim Genuss auf jeden Fall direkt an von diesem wunderschönen Landstrich zu träumen.