

# 'AIX' Rosé Coteaux d'Aix-en-Provence 2020 Maison Saint Aix



Er gehört zu den bekanntesten Provence-Rosé überhaupt. Und zu den beliebtesten. Auch in der 2020er-Edition trumps dieser Kundenliebling mit seiner fruchtigen Frische auf. Holen Sie sich den Sommer ins Glas!

Weintyp	<b>Rosé</b>
Produzent	<b>Maison Saint Aix</b>
Region	<b>Provence</b>
	<b>Grenache</b>
Rebsorte(n)	<b>Syrah</b>
	<b>Cinsault</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>6-8 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>13 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2023</b>
Ausbau	<b>Edelstahltank</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Wine in Black-Bewertung: 91P

Ein Rosé mit Kult-Status? Davon gibt es derart wenige, dass man nicht mal eine Hand braucht, um sie abzuzählen. Aber der 'AIX' gehört ohne jeden Zweifel zu dieser Rosé-Elite. Und das hat auch einen guten Grund. Schließlich ist der holländische Winzer Eric Kurver mit keinem geringeren Ziel angetreten, als den besten Rosé überhaupt zu machen. Um sich voll und ganz auf seine Mission zu konzentrieren, vinifiziert er auf seinem Weingut in der Provence genau einen Wein. Den 'AIX', der es innerhalb nur eines Jahrzehnts geschafft hat, zu einem der beliebtesten Rosé der Welt zu avancieren. Inzwischen ist der 'AIX' dank seiner mineralischen Frische und der lebendigen Fruchtigkeit tatsächlich in aller Munde. Im wahrsten Sinne des Wortes. Der Kult-Status ist also mehr als verdient! Überzeugen Sie sich am besten selbst davon. Mit der 2020er-Edition ist jetzt der brandneue Jahrgang bei uns eingetroffen. So frisch, dass noch keine aktuellen Bewertungen vorliegen. Was uns aber egal ist. Denn auch uns hat der 'AIX' aus dem Stand heraus begeistert. So geht Provence im Glas!

## Tasting Note

Schon das blasse Rosa des 'AIX' ist ein Alleinstellungsmerkmal. So fein, so schimmernd. Das verspricht Sommer im Glas. Die Nase bestätigt diese Vermutung dann auch direkt: Erdbeere und Kirsche treffen hier auf Wassermelone. Rote Frucht pur also! Doch dann kommen plötzlich auch noch zarte Kräuter der Provence mit ins Spiel! Auch ein Hauch von Orangenschale ist wahrnehmbar. Am Gaumen zeigt sich dann, dass hier Frucht und Frische perfekt in einer seidigen Textur ausbalanciert sind. Das ist ein echter Chameur im Glas! Nicht zuletzt den mineralischen Nuancen ist es zu verdanken, dass der Wein ein höchst lebendiges und nachhaltiges Finish hat.

## **Passt zu**

Ob nun als Aperitif oder als Begleiter zu Meeresfrüchten und feinen Geflügel-Gerichten: dank seiner Umami-Note ist der 'AIX' ein hervorragender Begleiter für sommerliche Speisen.

## **Weingut**

Streng genommen existiert die Domaine de la Grande Séouve bereits seit über 130 Jahren. Aber das Weingut, das gut eine Stunde Fahrt nordöstlichen vom malerischen Städtchen Aix-en-Provence liegt, schlummerte für Jahrzehnte im Dornröschenschlaf. Das änderte sich vor gut zehn Jahren erst durch den niederländischen Winzer Eric Kurver, der die Domaine erwarb und daraus die Maison Saint Aix formte. Von Anfang an hatte Kurver ein großes Ziel vor Augen: einen Rosé zu machen, den die Welt so noch nicht gesehen hat - und den jeder im Glas haben möchte. Wer Großes erreichen möchte, muss auch außergewöhnliche Schritte gehen. Deswegen hat die Maison Saint Aix tatsächlich nur einen einzigen Wein im Portfolio: den Rosé Coteaux d'Aix en Provence.

Mit 75 Hektar Rebfläche ist die Maison Saint Aix einer der ganz großen Player in der Provence. Das Herzstück der Rebflächen bildet ein Plateau auf 400 Metern Höhe in der Appellation AOP Coteaux d'Aix-en-Provence. Hier gedeihen auf mineralischen Böden die Rebsorten Grenache, Syrah und Cinsault, die ihre Trauben für den Rosé geben. Dank des Mistral werden die Weingärten gut belüftet. Und die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen dafür, dass die Beeren eine besonders intensive Aromatik entwickeln. Ideale Bedingungen für einen sagenhaften Rosé, der dank Eric Kurvers feinfühligster Hand während der Vinifikation tatsächlich seinen Siegeszug rund um die Welt angetreten hat und zu den besten Weinen gehört, die man aus der Provence bekommen kann.

## **Vinifikation**

Der 'AIX' Rosé Coteaux d'Aix-en-Provence 2020 der Maison Saint Aix ist eine Cuvée aus 60 % Grenache, 20 % Syrah und 20 % Cinsault. Nach der Lese wurden 70 % der Trauben kurz mazeriert und dann sofort abgepresst. Die restlichen 30 % wurden nach der Saignée-Methode behandelt. Hierbei löst der Most Farbpigmente und Aromen aus den Beerenschalen, sodass es wirkt, als würden diese "ausbluten" (= saigner). Danach werden beiden Most-Arten wieder zusammengeführt und unter Temperaturkontrolle im Edelstahltank fermentiert. Auch der anschließende Ausbau findet im Edelstahltank statt, um die fruchtige Frische des 'AIX' zu bewahren.